Eine Knuspersammlung

Liebe Knusperfreunde,

der offizielle Knuspersommer ist vorbei. Ich habe herzlich gelacht, war zu Tränen gerührt, hätte die Gabel in viele Eurer Leckereien am liebsten sofort hineingesteckt und habe nun eine lange lange Nachbackliste. Vielen Dank, dass Ihr den Knuspersommer so bunt - voller Vielfalt - gestaltet habt. Man mag kaum glauben, auf was für entzückende, einzigartige Ideen Ihr lieben Blogger und Nicht-Blogger so gekommen seid.[1] Ich wünsche Euch viel Spaß beim Stöbern und Staunen. Für weitere Bilder und nähere Erläuterungen der einzelnen Rezepte schaut bitte bei den jeweiligen Blogs vorbei.

Bitte beachtet, dass diese Knusper-Rezeptsammlung ausschließlich für den Privatgebrauch gedacht ist und nicht kommerziell weiterverwendet werden darf. Die Rechte an den Bildern, Rezepten und Rezepttiteln obliegen bei der jeweiligen genannten Person und dürfen nur nach Rücksprache mit dieser verwendet werden. Die Sammlung ist die Zusammenfassung zum Blog-Event "Knuspersommer" des Knusperstübchens www.knusperstuebchen.net
Copyright © 2014 Das Knusperstübchen

Ein Knusperfrühstück

1. Knuspriges Sommermüsli mit Nektarinen und Weinbergpfirsichen

Von Sia's Soulfood:

http://siasoulfood.blogspot.de/2014/07/knuspriges-sommermusli-mit-nektarinen.html

Einkaufsliste (2 Portionen)*

50 g 3-Korn-Flocken (Hafer-, Dinkel- und Roggenflocken)
1 Handvoll Mandeln (ganz)
1 EL Butter
1 EL Honig
200 g körniger Frischkäse (ersatzweise Naturjoghurt)
1 Nektarine
1 Weinbergpfirsich

So wird's gemacht

1. Die Mandeln grob hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Flocken,Mandeln und Honig hinzufügen und unter Rühren goldbraun rösten. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
2. Die Nekatrine und den Weinbergpfirsich waschen, halbieren und den Kern herauslösen. Beides in Scheiben schneiden.
3. Den Frischkäse mit dem Müsli vermengen und in Müslischalen geben.
4. Die Obstscheiben darauf verteilen und servieren.

* Dieses Rezept ist eine abgewandelte Variante aus dem Kochbuch "Fitnessküche".

2. Aprikosen-"Marmelade" mit Knusper

Von Touche a Tout:

http://touche--a--tout.blogspot.de/2014/07/aprikosen-marmelade-mit-knusper.html

Einkaufsliste

1000 Gramm vollreife Aprikosen
Zitronensaft (1/2 Bio-Zitrone)
500 Gramm Gelierzucker 2:1
Haselnußkrokant nach Belieben

So wird's gemacht

1. Aprikosen waschen, trocken tupfen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Zusammen mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft in einem großen Topf zum Kochen bringen und laut Packungsanleitung zur "Marmelade" köcheln.
3. Kurz vor dem Abfüllen der "Marmelade" in sterilisierte Gläser rührt man noch den Haselnußkrokant unter.
4. Die frische Aprikosen-"Marmelade" schmeckt total lecker auf einer gegrillten Scheibe Brioche

3. PullApart-Muffins mit Erdbeermarmelade

von Sonja (E-Mail)

Einkaufsliste*

500 g + etwas Mehl
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Trockenhefe
Salz
50 g
150 ml Milch + 2 EL Milch
2 Eier (Gr. M)
300 ml Erdbeermarmelade
Alufolie

So wird's gemacht

1. Für den Hefeteig 500 g Mehl, 50 g Zucker, Vanillezucker und 1/2 TL Salz mischen und die Hefe zufügen. 50 g Butter schmelzen und die Milch zugießen. Beides leicht erwärmen und zum Mehl geben. Die Eiern zur Mehlmischung geben. Alles mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten elastischen Teig verkneten (Dauert ca. 8 Minuten). Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
2. Das Muffinblech leicht ausbuttern oder mit zurecht geschnittenem Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Quadrat ausrollen (Dicke ca. 1cm). Mit Konfitüre bestreichen und in 5x5cm große Quadrate schneiden. Davon jeweils 4-5 senkrecht in die Muffinförmchen setzen.Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Backofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) Muffins mit Milch bepinseln und im heißen Ofen 30–40 Minuten backen- wenn sie zu braun werden, einfach mit Alufolie abdecken.
4. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

*Rezeptquelle, angelehnt an den Pull-apart-Cake mit Johannisbeerkonfitüre von Lecker.de

Herzhafte Knuspersnacks

Blätterteiggebäck mit Käse und Speck **(Außerhalb der Wertung)**

Von Experimente aus meiner Küche:
http://experimenteausmeinerkueche.blogspot.de/2014/07/blatterteiggeback-mit-kase-und-speck.html

Einkaufsliste (für ca. 16 Stück)

1 Pck. Blätterteig (aus dem Kühlregal)
200g Schmand
100g geräucherte Speckwürfel
100g geriebener Käse (hier: Mozzarella)

So wird's gemacht

1. Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne kross anbraten. Etwas abkühlen lassen und mit dem Schmand verrühren.
2. Den Blätterteig aufrollen und gedanklich längs in drei Teile teilen.
3. Den mittleren Teil mit der Hälfte vom Speck-Schmand bestreichen und mit 50g Käse bestreuen. Dann eine der freien Seiten darauf klappen und mit dem restlichen Schmand und Käse belegen. Zum Schluss die andere Seite darüber klappen und an den Rändern festdrücken.
4. Nun den Blätterteig für ca. 30 Minuten in den Gefrierschrank legen (das ist kein Muss, aber dadurch lässt es sich später besser schneiden und drehen). Kurz vorher den Ofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Den Blätterteig aus dem Gefrierschrank holen und in ca. 16 Stücke schneiden. Jedes Stück etwas in sich verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
6. Auf mittlerer Schiene ca. 25 – 30 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

5. Knuspriges Zucchinischnitzel mit Gemüsebulgur und Minzjoghurt

Von So Delightful:
https://www.facebook.com/media/set/?set=a.1498920027006694.1073741923.1403167843248580&type=3

Einkaufsliste

1 Tasse (Kaffeebecher) groben Bulgur
2 - 2,5 Tassen Wasser
1 Würfel "Fette Brühe"
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 mittelgroße Kartoffeln
1 große Zucchini
1 Stängel frische Minze
150 g. griechischer Joghurt (natur)
1 TL Zitronensaft
1 - 2 Eier
etwas Olivenöl/Butterschmalz
Mehl
Paniermehl
Salz / Pfeffer aus der Mühle
evtl. etwas Pul Biber

So wird's gemacht

1. Als Erstes für den Minzjoghurt die Minze vom Stiel zupfen und fein schneiden. Joghurt und Minze verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Olivenöl würzen. Abdecken und bis zum Servieren kalt stellen.
2. Für die Schnitzel die Zucchini halbieren und die Hälften QUER in jeweils zwei dicke Scheiben teilen (dabei die "runden" Seiten abschneiden). Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.
3. Für den Gemüsebulgur das Gemüse putzen. Knoblauch hacken, Zwiebeln, Kartoffeln und die runden Reste von der Zucchini in Würfel schneiden.
4. Als Etwas Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Gemüse darin anschwitzen. Bulgur dazu geben und kurz mit braten. Erst einmal zwei Tassen Wasser hinzufügen. Salzen, Pfeffern und den Brühwürfel unterrühren. Zudecken und leise köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Wer es scharf mag, gibt etwas Pul Biber dazu.
5. Eier in einem tiefen Teller verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchinischeiben erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss im Paniermehl wälzen.
6. In einer großen Pfanne Öl und/oder Butterschmalz erhitzen. Zucchini darin goldgelb ausbacken (nur soviel Fett, dass die Schnitzel braten, nicht frittieren!) und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Evtl. im 70° heißen Ofen bis zum Servieren kurz warm halten.
7. Wenn das Wasser vom Bulgur fast komplett aufgesogen wurde, den Bulgur probieren, ob er schon gar ist. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen und weiterköcheln, bis Bulgur und Gemüse gar sind. Das Wasser sollte dann nahezu komplett aufgesogen sein. Zum Schluss noch einmal Abschmecken und zum Schnitzel mit dem Joghurt servieren.

6. Rucola-Parmesan-Hippen

Von Jankes Soulfood:

http://jankessoulfood.blogspot.de/2014/07/knusper-knusper-knauschen.html

Einkaufsliste (für ca. 20-30 Stück)

250ml Sahne
50g Mehl
50g Speisestärke
Salz & Pfeffer
10-15 Scheiben Schwarzwälder Schinken
150g Rucola
50g Parmesan
etwas Olivenöl und Mehl für die Bleche

So wird's gemacht

1. Der Rucola wird gewaschen und trocken geschleudert.
2. Den Schinken in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Mehl und Speisestärke miteinander vermischen und die Sahne in einem Rührbecher steif schlagen. Anschließend die Mehlmischung unterheben und vorsichtig verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen.
4. Backofen auf 220°C Umluft vorheizen und ein Blech mit Olivenöl fetten und dann dünn mit etwas Mehl bestäuben.
5. Der Teig wird nun mit einem Teigschaber ganz dünn, kreisförmig auf das Blech geschmiert. Bei mir ergab die Masse drei Bleche mit 32 Hippen.
6. Auf den Teig kommt zuerst Rucola und dann der Schinken. Abschließend gut mit Parmesan bestreuen und ca. 5 Minuten im Ofen backen.
7. Wenn die Ränder leicht braun sind, könnt ihr das Blech aus dem Ofen nehmen und die Hippen mit einem Pfannenwender vorsichtig auf einen Rost setzen.

7. Waffeln mit Räucherlachscreme

Von In Rio's Küche:

http://inrioskueche.de/161-waffeln-mit-raeucherlachscreme.html

Einkaufsliste (2 Portionen)*

200g Mehl Type 550
300ml Milch
20g Butter
4 Eier
50g kernige Haferflocken
250g Magerquark
200g Räucherlachs
3 Lauchzwiebeln
Salz, Pfeffer
Gewürze (Koriander)

So wird's gemacht

1. Mehl mit der Milch verrühren. Butter schmelzen. Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Butter, Haferflocken und das Eigelb zu der Mehl-Milchmischung geben und verrühren. Das Eiweiß unterheben. Waffeleisen vorheizen.
2. Für die Räucherlachscreme den Quark mit Wasser (ca. 100ml) verdünnen und cremig rühren. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Räucherlachs in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln und Lachs zu dem Quark geben und gut vermengen. Salzen und pfeffern und mit Gewürzen abschmecken.
3. Nacheinander die Waffeln im Waffeleisen ausbacken und jeweils mit der Räucherlachscreme servieren.

8. Knusprige Blätterteigstangen

Von Küchenduft und Backgenuss:
http://kuechenduftundbackgenuss.wordpress.com/2014/07/20/knusprige-blatterteigstangen-picknickzeit/

Einkaufsliste

1 Packung fertiger Blätterteig
150 g Crème fraîche oder saure Sahne/Schmand-Mischung
ca. 125 g fettarme Schinkenwürfel
100 g geriebenen Käse
Salz, Pfeffer

So wird's gemacht

1. Blätterteig ausrollen, 100 g Crème fraîche auf einer Hälfte verteilen, etwas mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend 2/3 der Schinenwürfel darauf verteilen und dann etwa 2/3 das Käses darüber streuen. Die unbestrichene Hälfte Blätterteig darüber klappen.
2. Wiederrum das gleiche mit den restlichen Zutaten auf einer Hälfte des Blätterteigs wiederholen, die unbestrichene Hälfte umklappen. Nun mit einem scharfen Messer in längliche Streifen schneiden. Diese Streifen mehrmals eindrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech in einigem Abstand tun. Was zwischendurch runtergefallen ist, einfach an freie Stellen dran drücken :-)
4. Nun bei 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober-/Unterhitze 12 – 15 Minuten backen je nach gewünschten Bräunungsgrad. Fertig – kurz auskühlen lassen und für das Picknick einpacken. Natürlich auch als Snack für die Arbeit, den Fernsehabend oder einfach zwischendurch geeignet.

9. Wildlachs mit Sesam-Knusperkruste

Von Ina isst

http://inaisst.blogspot.de/2014/07/wildlachs-mit-sesam-knusperkruste.html

Einkaufsliste (3-4 Personen)

550g Wildlachsfilet (Frisch oder TK)
1 Knoblauchzehe
1 dünne Scheibe Ingwer
1 EL dunkle Sojasoße
1 EL Cashew-Nussmus
2 EL Zitronensaft
etwas Chili
6 EL Sesam
6-8 EL Semmelbrösel
3 TL Sonnenblumenöl

So wird's gemacht

1. Wenn ihr ein tiefgefrorenes Wildlachsfilet gekauft habt, sollte dieses zunächst im Kühlschrank auftauen. Die Knoblauchzehe und den Ingwer sehr fein hacken. Beides mit Sojasoße, Cashew-Nussmus, Zitronensaft und etwas Chili verrühren. Den Lachs trocken tupfen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und danach mit der Sojamarinade bestreichen.
2. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
3. Als nächstes den Sesam mit Semmelbrösel und Öl vermischen. Die Kruste gleichmäßig auf dem Fisch verteilen. Nun für 8-12min im Ofen backen.

10. Quarkbrot mit Paprika-Tomaten-Füllung

Von Schokohimmel

http://schokohimmel.wordpress.com/2014/07/11/grillbeilage-gesucht-mein-tipp-quarkbrot-mit-paprika-tomaten-fullung/

Einkaufsliste*

200 g Magerquark
2 Eier
3 EL Olivenöl
ca. 2 TL Salz
400 g Mehl + Mehl für die Arbeitsplatte
1 ½ Päckchen Backpulver
Salz, Pfeffer
für die Füllung:
3 Paprikaschoten
(am besten rot, grün und gelb für eine nette Optik)
100 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch

So wird's gemacht

1. Zuerst eine Kastenform gut einfetten. Danach bereitet Ihr die Füllung vor: Dafür die Paprikaschoten würfeln, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und die Tomaten in kleine Streifen schneiden. Das Gemüse miteinander vermischen. Bei mir waren es dann übrigens doch nur 2 ½ Paprikaschoten, weil ich eine Hälfte beim Schnibbeln gesnackt habe. Die Brot-Füllung war trotzdem mehr als ausreichend :-D .
2. Dann geht's an die Teigherstellung: Quark, Eier, Öl und Salz gut verrühren. Mehl und Backpulver in die Masse einarbeiten und einige Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. Ich habe die Küchenmaschine die Arbeit machen lassen ;-) . Den Teig dann auf einer bemehlten Fläche in der Länge der Kastenform ausrollen und die vorbereitete Gemüse-Mischung darauf verteilen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und den Teig dann aufrollen.
3. Die Rolle mit der "Nahtstelle" nach unten in die gefettete Kastenform legen und das Brot bei 180° ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Danach lasst Ihr das Brot noch ca. 15 Minuten in der Form ruhen, bevor Ihr es vorsichtig aus der Form löst und vollständig auskühlen lasst.

*Adaptiert von: http://www.penneimtopf.com/2014/05/quark-brot-mit-sommerlicher-gemuse.html

11. Panzanella

Von Coal Hearted

http://coal-hearted.blogspot.de/2014/07/auf-in-den-knuspersommer-panzanella.html

Einkaufsliste (für 4 Personen)

3 alte Semmeln
ca. 30 Cocktailtomaten
etwas Basilikum
Olivenöl
Weißweinessig
Zucker
Salz
Pfeffer

So wird's gemacht

1. Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne von allen Seiten schön goldbraun anrösten.
2. Aus Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing mischen und über die halbierten Tomaten geben. Ziehen lassen.
3. Die gerösteten Semmelwürfel und Basilikumblätter zu den Tomaten geben und nochmal für ca. 5 - 10 min ziehen lassen..

12. Tomaten Tarte Tatin mit Büffelmozzarella

Von Bake it yummie:

http://bake-it-yummie.blogspot.de/2014/07/tomaten-tarte-tatin-mit-buffelmozzarella.html

Einkaufsliste

140 g Mehl
70 g Butter
1/2 TL getrockneter Basilikum
1/4 TL Salz
1-2 EL kalte Milch
1 EL Zucker
2 große Tomaten
1 handvoll kleine Tomaten (Cherry- und/oder Datteltomaten)
2 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe
1 Kugel Büffelmozzarella
1 handvoll frischer Basilikum
Olivenöl
Salz, Pfeffer

So wird's gemacht

1. Für den Mürbeteig Mehl, getrockneten Basilikum und Salz mischen.
2. Kalte Butter in kleinen Würfeln hinzufügen und (am besten mit einer Küchenmaschine) zu Streusel verarbeiten.
3. Kalte Mich tröpfchenweise hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Den Teig in Klarsichtfolie schlagen und mindestens eine Stunde kaltstellen.
5. Den Ofen auf 200° C vorheizen.
6. In einer kleinen Pfanne (Ø 20cm) Zucker bei mittlerer Temperatur karamellisieren lassen.
7. Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche vorsichtig in den heißen Karamell legen.
8. Die Pfanne vom Herd ziehen.
9. Knoblauch hacken und zusammen mit Thymian und Rosmarin über die Tomaten geben und mit etwas Salz bestreuen.
10. Den Teig möglichst rund (und nicht zu dünn) ausrollen und über die Pfanne legen. Den überlappenen Teig abschneiden (und daraus herzhafte Cracker backen).
11. Ca. 20-25 Minuten backen bis die Tarte goldbraun ist.
12. Die Tarte etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig stürzen (besondere Vorsicht mit dem heißen Tomatensud!).
13. Mozzarella zerreißen oder würfeln und auf die warme Tarte legen.
14. Die Tarte mit Basilikum garnieren, mit etwas Olivenöl beträufeln und frisch gemahlenen Pfeffer drüber streuen.

Auf dem Kuchenteller landet

❖ Knuspercookies

13. Haferkekse mit Lavendel

Von Chèvre Culinaire

http://chevre-culinaire.blogspot.de/2014/07/haferkekse-mit-lavendel.html

Einkaufsliste

200 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Ei
1 EL Lavendel
1 TL Backpulver
125 g Mehl
200 g Haferflocken
ca. 100 Backoblaten rund (Ø5 cm)
250 g Puderzucker
2 EL Eiweißpulver
3 EL Wasser
Lebensmittelfarbe Lila & Grün

So wird's gemacht

1. Heizt den Backofen auf 175 °C vor. Zunächst werden Butter, Zucker und Ei mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig geschlagen.
2. Anschließend werden die Lavendelblüten, das Backpulver, Mehl und Haferflocken hinzugegeben und alles zu einem homogenen Teig verrührt.
3. Nun verteilt ihr die die Hälfte der Backoblaten gleichmäßig auf zwei Blechen. Nun gebt ihr auf jede Oblate einen Kleks Teig. Achtet darauf, dass der Teig im Ofen auseinander läuft. Nehmt also pro Oblate nicht allzu viel Teig.
4. Ich habe die Menge mit einem kleinen Melonenausstecher abgemessen. So hatte ich auf jedem Blättchen die gleiche Teigmenge und konnte sie gut in der Mitte platzieren. Nun geht's für die Backbleche für ca. 10 Minuten in den Ofen.
5. Danach bedeckt ihr jeden Keks mit einer weiteren Oblate, drückt sie etwas an und schiebt sie noch einmal für ca. 5 Minuten in den Ofen.
6. Ich habe die Haferkekse anschließend nochmals mit einem runden Keksausstecher in Form gebracht. Wer kein zwanghafter Ästhetikfreak ist, kann sich diesen Schritt auch sparen :) Am Ende rührt ihr die Zutaten für die Eiweißspritzglasur zusammen, teilt sie in zwei Hälften und färbt jeweils eine grün und lila ein. Dann ab in zwei kleine Spritztüten und los geht das fröhliche Verzieren.

14. Johannisbeer Crumble Cookies

Von Schön & Gut

http://schoenngut.blogspot.de/2014/07/johannisbeer-crumble-cookies-fur-den.html

Einkaufsliste

Für die Crumble Cookies:
270 g zimmerwarme Butter
300 g Mehl
120 g Zucker
1 Eigelb
500 g rote Johannisbeeren
1 Pck Vanillezucker

Für den Guss:
3 EL Limettenfast
100 g Schmand
1 Pck Vanillezucker
1 Eiweiß

So wird's gemacht

1. Butter, Mehl, Zucker und Eigelb zu einem Mürbeteig verarbeiten.
2. Johannisbeeren waschen, von den Rispen zupfen und mit dem Vanillezucker vermischen.
3. Aus dem Teig ca. 2 cm große Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech leicht flachdrücken.
4. Einen Teelöffel Johannisbeeren darauf geben und festdrücken. Etwas von dem Teig zwischen den Fingern zerkrümeln und die Streusel auf den Cookies verteilen. Bei 200°C 10 Minuten backen.
5. Für den Guss Zutaten verrühren und je einen Teelöffel auf die noch heißen Cookies gießen. Erneut 10 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
6. Die Cookies komplett auskühlen lassen, da sie noch weich aus dem Ofen kommen und erst hart werden, wenn sie erkaltet sind. Innerhalb von 1-2 Tagen verzehren. Frisch geknuspert schmecken sie am besten.

15. Knusprige Himbeercookies

Von Süßes macht Glücklich

http://leckerschmeckerbymarlika.blogspot.de/2014/06/knusprige-himbeercookies-fur-das.html

Einkaufsliste*

225 g Butter
220 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
2 Eier
300 g Mehl (ich habe mehr als im Original verwendet)
1/2 TL Backpulver
1 Pr. Salz
30 g Cornflakes, zerkleinert
150 g Himbeeren

So wird's gemacht

1. Alle Zutaten bis auf die Himbeeren miteinander verrühren. Aus dem Teig kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Himbeeren in feine Scheiben schneiden. Man kann auch TK-Himbeeren verwenden, diese sollten jedoch nur soweit auftauen, dass
3. man sie in Scheiben schneiden kann. Sonst verlieren sie zuviel Flüssigkeit und zerlaufen später auf den Cookies.
4. Nun auf den Cookiehäufchen ein paar Himbeerstücke verteilen und leicht andrücken.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
6. Fertig zum Genießen!

*Rezept adaptiert von: http://www.suessundcremig.de/2014/01/knusper-himbeer-cookies.html

16. Cherry-Espresso-Cookies

Von 2Herde

http://2herde.com/2014/07/cherry-espresso-cookies-mit-schokolade-oder-warum-ich-das-foodbloggen-so-lieb-gewonnen-habe/

Einkaufsliste

Für den Teig:

150g Mehl
40g Kakaopulver, ungesüßt
2 Eier Gr. M
1 Messerspitze Natron
100g Zucker
1 P. Vanillezucker

Außerdem:

100g Zartbitterkuvertüre
100g Weiße Kuvertüre
2 x 1 TL neutrales Öl

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Kirschen halbieren und entsteinen. Die Espressobohnen in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz darüberrollen, so dass die Bohnen grob zerkleinert werden – nicht zu fein mahlen, sonst knuspert's ja nicht mehr! ;)
2. Alle Zutaten für den Teig mit kräftig mit den Händen zu einem glatten Mürbteig verkneten und daraus 16-20 Kugeln in der Größe (kleiner) Walnüsse formen. Diese auf das Blech setzen und mit den Händen platt drücken, sie sollten etwa 1/2 cm dick sein. In die Mitte jedes platten Teiglings eine halbe Kirsche geben und andrücken, die Kekse mit den zerbröselten Espressobohnen bestreuen und ebenfalls andrücken. Das Blech in den Ofen schieben und die Kekse 12 Minuten backen.
3. Das Blech herausnehmen, auf einen Rost stellen und die Kekse abkühlen lassen. Zwischenzeitlich zuerst die dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit einem TL Öl vermischen. Mit einem EL die Kuvertüre über die Kekse tröpfeln, dann mit der weißen Kuvertüre genauso verfahren. Die Kekse komplett abkühlen lassen (eventuell nochmal in den Kühlschrank geben, je nach Raumtemperatur), damit die Schokolade trocknen kann und dann zum Kaffee, Tee oder einfach so genießen.

17. Knuspercookies mit Herz

Von Wundersüß

http://wundersuess.at/comments.php?id=110

Kirsch-Knuspercookies

Einkaufsliste:

Für die Cookies:

125 Gramm Butter
50 Gramm Zucker
1 Esslöffel Vanillezucker
1 Ei (Mittel)
175 Gramm Mehl
1,5 Teelöffel Backpulver
50 Gramm Cornflakes
40 Gramm Haferflocken
80 Gramm Knuspermusli
1 Teelöffel Kirschsirup

Für die Deko:

100 Gramm Sahne
200 Gramm weisse Schokolade
Dekostreusel
Stiele

Und so gehts:

1) Alle Zutaten des Cookies mit einem Mixer vermengen, danach kurz mit der Hand durchkneten
2) Backofen auf 160° Grad vorheizen
3) Cookie in Herzform: Füllt die Masse in eine Herz-Ausstechform und drückt mit dem Finger die Masse etwas zusammen, löst anschliessend die Form von der Masse, sodass auf dem Backpapier nur mehr das Herz ist oder macht einfach normale runde Cookies, ihr könnt in die Mische eine halbe Kirsche legen!
4) Ca. 20-25 Minuten backen lassen
5) Sahne über einem Wasserbad erwärmen und die weisse Schokolade dazu geben (vorher in kleine Stücke schneiden)
6) Die Kekse anschliessend mit Ganach und Dekostreusel verzieren!

FERTIG!

18. Mohn Whookie mit Lemon Curd

Von Süßblog

http://www.suessblog.de/2014/07/mohn-whookie-mit-lemon-curd/

Einkaufsliste

Whookieteig
Ei - 1
Butter - 100g
Mehl - 125g
Mohn - 60g
Lemon Curd
Eier - 2
Butter - 50g
Zucker - 170g
Zitronensaft oder Zitronenaroma - 60ml Saft oder 2-3 TL Pulveraroma

So wird's gemacht

4. Als erstes den Ofen auf 200° Ober/Unterhitze aufheizen.
5. Die Zutaten für den Whookieteig zusammenrühren. Der Teig ist etwas fester und muss mit den Händen in Form gebracht werden. Zuerst daraus Kugeln formen und diese dann flach drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dieser Teig bleibt recht stabil und läuft nur wenig bis kaum auseinander. Die Kekse ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht braun geworden sind. Achtung, die Backzeit kann sich von Herd zu Herd und auch von der Dicke unterscheiden.
6. Nach dem Backen auskühlen lassen und in einer verschlossenen Dose aufbewahren.
7. Für das Lemon Curd alle Zutaten in einem Topf Mischen und mit einem Schneebesen bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis es eindickt. (Achtung, beim Erkalten dickt es noch mehr ein) Die fertige Creme in ein sauberes Schraubglas füllen.
8. Für die Whookies dann Sahne oder eine andere Creme eurer Wahl schlagen und auf die Kekse verteilen. Obenauf kommt dann das Lemon Curd und dann sind sie fertig zum Servieren.

19. Haselnusskekse mit Erdbeerkonfitüre

Von Benjamin's Project

http://www.bcproject.de/2014/06/26/haselnusskekse-mit-erdbeerkonfiture-fur-ca-40-stuck/

Einkaufsliste

300 g Mehl
1 Tl Backpulver
150 g geriebene Haselnüsse
150 g Zucker, Salz
1/2 Tl Zimtpulver
3 Tl Kakaopulver
1 Ei
175 g kalte Butter (in Stücken)
150 g Zentis Leichte Früchte Stevia
Erdbeere (zum Bestreichen)

So wird's gemacht

1. Das Mehl mit Backpulver, Haselnüssen, Zucker, 1 Prise Salz, Zimt und Kakao mischen. Auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei in die Mulde geben und die Butterstücke um das Ei herum verteilen.
2. Alle Zutaten mit einem Mixer gut durchhacken, sodass kleine Teigbrösel entstehen. Die Brösel mit kalten Händen zu einem glatten Teig verkneten und zu zwei Rollen a 3 cm Durchmesser formen. Die Teigrollen in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kühl stellen.
3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigrollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Die Kekse im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten backen. Herausnehmen und sofort vom Blech nehmen.
4. Die Hälfte der Kekse auf der Unterseite mit Konfitüre bestreichen und mit den unbestrichenen Keksen zusammensetzen. Die HaselnussKekse in einer gut verschliessbaren Dose kühl und trocken aufbewahren.

❖ Knuspertartes, Pies und andere Knusperangelegenheiten

20. Aprikosentarte mit Ricotta und Rosmarin-Macadamia-Krokant

Von Die Küchenzuckerschnecke

http://diekuechenzuckerschnecke.wordpress.com/2014/07/18/aprikosentarte-mit-ricotta-und-rosmarin-macadamia-krokant/

Einkaufsliste

Teig:
200 g Mehl
50 g Zucker
100 g kalte Butter
1 Prise Salz
1 Eigelb

Belag:
200 g Ricotta
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 EL Zucker
ein Spritzer Zitronensaft
500 g Aprikosen

Krokant:
70 g gehackte Macadamia Nüsse
2 Zweige Rosmarin
40 g Zucker
3 EL Wasser oder Orangensaft

So wird's gemacht

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Für den Krokant Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und wieder herausnehmen. Wasser oder Saft mit Zucker in einer Pfanne schmelzen, Nüsse und Rosmarin zugeben und unter Rühren karamellisieren lasen. Masse auf Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Große Stücke leicht zerbröseln.
3. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Für den Belag Ricotta mit Zucker, Vanillepuddingpulver und Zitronensaft verrühren. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Aprikosen in Spalten schneiden.
4. Teig auf einer bemehlen Arbeitsfläche ausrollen (etwas größer wie die Form). Tarteform etwas einfetten und den Teig darin auslegen. Risottacreme auf den Teig streichen, Aprikosenspalten darauf verteilen und ca. 20 Minuten backen. Danach den Krokant auf die Tarte verteilen und weitere 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen.
5. Tarte vollständig auskühlen lassen und evtl. mit Puderzucker bestreuen.

21. Knusperige Sommer Frucht Pizza

Von Meine Küchenschlacht

http://raunbowsugersprinkles.blogspot.de/2014/07/knusperige-sommer-frucht-pizza.html

Einkaufsliste

Boden:

80 g Demerara Zucker
300 g Mehl
180 g Butter, weich
1 TL Backpulver
2 Eier, Zimmerwarm
4 TL Tropic Frucht von Ostmann Hier
Prise Salz

Frosting:

1 Becher Creme Fraîche
1 Becher Saure Sahne
Abrieb einer BIO Zitrone
1 EL Puderzucker

Belag:

Frisches Obst nach Geschmack
Kiwi, Nektarine, Aprikose, Blaubeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Kirschen usw.
Zitronen Zesten
etwas frische Minze

So wird's gemacht

1. Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier dazugeben und alles gut verrühren. Mehl Gewürz und Backpulver unter rühren. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühlen.
2. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig teilen, kurz durchkneten und je zu einer Kugel formen. Mit den Fingern einen Pizza Boden formen und für 18 Minuten backen. Sehr gut auskühlen lassen.
3. Saure Sahne und Creme Fraîche mit Zitronenabrieb und Puderzucker glatt rühren. Auf den Boden streichen, dabei wie bei echter Pizza den Rand frei lassen.
4. Das Obst waschen, klein schneiden und oder entkernen. Alles nach Belieben verteilen. Einige Zitronenzesten als Abschluss über der Pizza verstreuen und einige Blättchen Minze verteilen.

22. Aprikosentarte mit Basilikumzucker

Von MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com/2014/07/11/knuspersommerliche-aprikosentarte-mit-basilikumzucker/

Einkaufsliste

Mandelmürbeteig (P.Hermé)

75 g weiche Butter
15 feingemahlene Mandeln
50 g Zucker
Vanillepulver oder -zucker
1 Prise Salz
125 g Mehl

Basilikumzucker

1-2 El brauner Zucker
4-8 Basilikumblätter

Füllung:

200 g Ricotta
60 g Creme fraiche
1 Ei
30 g Puderzucker
Schale und Saft einer halben Limette
1 Teel. Stärke
ca. 8 frische Aprikosen (es geht sicher auch mit ungesüßten Aprikosenhälften aus der Dose)

So wird's gemacht

1. Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Backofen auf 190 Grad aufheizen. Die Form fetten, den Teig in passender Größe ausrollen und die Form damit auskleiden. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier auslegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten oder Keramik Backperlen beschweren. 10 Minuten blindbacken. Danach das Papier und die Kugeln entfernen und den Boden noch einmal 5-8 Minuten nachbacken. Er sollte schon etwas Farbe angenommen haben, damit er auch schön knusprig ist.
2. Den Zucker mit den Basilikumblättern in einem Mörser zerreiben bis der Zucker eine schöne grüne Farbe angenommen hat. Die Menge richtet sich ein wenig nach eurer Vorliebe für den Basilkumgeschmack und der Süße.
3. Aprikosen waschen, zur Hälfte durchschneiden und entkernen.
4. Für die Creme alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren. Die Creme in die vorgebackene Tarte füllen. Die Aprikosenhälften gleichmäßig auf der Creme verteilen. Möchtet ihr den Basilikumgeschmack etwas intensiver haben, könnt ihr jetzt schon etwas von dem grünen Zucker über die Tarte streuen. Er löst sich während des Backens ziemlich auf. Nun bei 180 Grad weitere 20 Minuten zu Ende backen.
5. Für den Glanz kann man die Aprikosen noch mit etwas aufgelöster Aprikosenmarmelade bestreichen. Es geht aber auch ohne. Vor dem Servieren mit Basilikumzucker bestreuen und Genießen.

23. Nutella Tartelettes

Von Fabelhafte Desserts

http://fabelhafte-desserts.de/backbuch/nutella-tartelettes.html

Einkaufsliste

120 g Butter
1 TL Salz
90 g Puderzucker
30 g gemahlene Mandeln
1 Ei
225 g Mehl
25 g Kakaopulver
6 EL Nutella
3 EL Mandelstifte
2 EL Zucker
2 Eiweiß
4 EL Zucker

So wird's gemacht

1. Butter, Salz und Puderzucker gut miteinander vermischen. Die gemahlenen Mandeln und die Eier dazu geben. Zuletzt das Mehl und den Kakao untermischen und alles gut verkneten. Den Teig dann für 0,5 - 1 Stunde in den Kühlschrank.
2. Den Teig zwischen Frischhaltefolie auf ca. 5 mm Dicke ausrollen und mit den gefetteten Tartelettesformen ausstechen. Für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen bei 170 Grad stellen.
3. Währenddessen Mandeln und Zucker in eine ungefettete Pfanne geben und erhitzen, bis der Zucker karamellisiert und die Mandeln knusprig werden (Vorsicht, sie werden schnell dunkel). Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
4. Die Tartelettes aus dem Ofen nehmen und darauf je 1 EL Nutella verstreichen und mit den Mandeln garnieren. Das Eiweiß steif schlagen und dann den Zucker einrieseln lassen, bis das Eiweiß sehr steif ist. Mit einem Spritzbeutel das Eiweiß in Tupfen auf die Tartelettes geben. Das ganze wieder in den Ofen geben und so lang backen, bis das Eiweiß Farbe annimmt das dauert ca. 3 Minuten lang.

24. Johannisbeer Tartlets

Von Naschstübchen

http://naschstuebchen.blogspot.de/2014/07/JohannesbeerTartlets.html

Einkaufsliste

Mürbeteig:

200 g Mehl
125 g kalte Butter
80 g Puderzucker
1 Eigelb
Mark einer Vanilleschote
1 Prise Salz

Füllung:

350 g Johannisbeeren
100 ml Johannisbeersaft
1 EL Zucker
2 gehäufte EL Speisestärke

Baiserhaube:

3 Eiweiß
110 g Puderzucker

So wird's gemacht

1. Mürbeteig: Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Den Mürbeteig in Klarsichtfolie wickeln und ab damit in den Kühlschrank, wo er für 1 Stunden verweilen darf.
2. Wenn die Stunde vergangen ist, den Backofen auf 175°C vorheizen und eine Muffinform mit Butter einreiben, damit später die Tartlets nicht kleben bleiben. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 cm dick ausrollen.
3. Mit einem Glas oder einer Tasse werden dann die Kreise aus dem Teig ausgestochen.
4. Diese dann in die Förmchen legen. Den überschüssigen Teig einfach mit einem Messer entfernen
5. Die Tartletböden 15 - 20 Minuten goldbraun backen. Kurz in der Form auskühlen lassen, dann die kleinen Böden aus der Form lösen und auskühlen lassen.
6. Füllung: Die Johannisbeeren waschen und von den Rispen zupfen. Nun den Johannesbeersaft zusammen mit der Speisestärke und dem Zucker verrühren. Das Ganze aufkochen lassen, bis es eingedickt ist. Zum Schluss die Johannesbeeren unterheben. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, können die Tartlets befüllt werden.
7. Baiserhaube: Den Backofen auf 200°C (Oberhitze) einstellen. Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Puderzucker unterrühren. Den Eischnee auf den gefüllten Tartlets verteilen.
8. Dann ab damit in den Ofen, um den Tartlets ein goldbraunes Häubchen zu verpassen. Dafür das Backblech in die oberste Schiene des Backofens schieben und die Tartlets beobachten. Wenn sie beginnen eine schöne goldbraune Farbe anzunehmen, können sie aus dem Ofen genommen werden.

25. Aprikosentarte

von Mellimille

http://mellimille.blogspot.de/2014/07/knusprige-angelegenheit-aprikosentarte.html

Einkaufsliste

160 g Mehl
1 Prise Salz
2 Päckchen Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
75 g Butter
11 Aprikosen (ca. 600 g)
50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
2 El Amaretto
3-4 El Aprikosen-Konfitüre
80 g Amarettini
Puderzucker

So wird's gemacht

1. Mehl,Salz,1 Päckchen Vanillin-Zucker,1 Ei,75 g Zucker und Butter in Flöckchen in eine Schüssel geben und rasch zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 45 Minuten kalt stellen.
2. Aprikosen waschen und gut abtropfen lassen. 2 Eier,1 Päckchen Vanillin-Zucker und 25 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz aufschlagen. Mandeln und Amaretto zufügen und verrühren. Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 31 cm Ø) ausrollen. In eine gut gefettete, mit Mehl ausgestreute Tarteform geben, Rand andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Mandel-Eicreme auf den Boden geben. Aprikosen halbieren, Steine herauslösen. Aprikosenhälften mit der Schnittfläche auf die Creme legen. Aprikosenwölbungen mit Konfitüre bestreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 175 °C) ca. 45 Minuten auf unterer Schiene backen.
5. Amarettini in einen Gefriebeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Nach 30 Minuten Backzeit die Amarettinistreusel auf der Tarte verteilen.
6. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und in der Form auskühlen lassen. Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

26. Erdbeerstriezel mit Pudding

Von Raspberry Sue

http://raspberrysue.wordpress.com/2014/07/01/erdbeerstriezel-mit-pudding-oder/

Einkaufsliste

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
200g Erdbeeren
1 Pck. Vanillepudding, gekocht nach Packungsanweisung
70g weiße Schokolade

So wird's gemacht

1. Den Blätterteig zum Rechteck ausrollen. Von den vier Ecken mit einem scharfen Messer ca. 5cm weit diagonal zur Mitte schneiden. Nun an den Längsseite im Abstand von zwei Fingern mit dem Messer 4cm weit zur Mitte schneiden. Die Mitte des Blätterteigbogens der Länge nach komplett mit dem vorgekochten Vanillepudding bedecken.
2. Die Erdbeeren waschen und die Stiele entfernen. Etwa die Hälte der Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln und auf dem Vanillepudding platzieren. Nun zuerst die kurzen Enden nach innen klappen, danach nacheinander in einer Art Flechtoptik die gegenüberliegenden Teigstückchen. Sie sollten sich in der Mitte leicht überlappen, sodass der Zopf geschlossen ist. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15-20 Minuten backen, bis der Blätterteig aufgegangen ist und eine goldbraune Farbe angenommen hat.
3. Die weiße Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und mit einem kleinen Löffel unregelmäßig über den Zopf verteilen. Die restlichen Erdbeeren dekorativ auf den Zopf setzen, eventuell etwas Schokolade als Kleber benutzen. Alles gut abkühlen lassen und dann ratz-fatz wegschnabulieren! Nicht zu vergessen: Der Striezel schmeckt durch den Pudding auch wunderbar, wenn er direkt aus dem Kühlschrank kommt.

27. Beerenstarke Knusper-Tartelettes

Von die Zuckerbäckerei

http://diezuckerbaeckerei.blogspot.de/2014/07/beerenstarke-knusper-tartelettes.html

Einkaufsliste (8 Tartelettes)

250g Mehl
1 Msp. Backpulver
40g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
150g saure Sahne (stichfest)
150g kalte Butter
250g Mascarpone
250g Quark
2 Pack Vanillezucker
2 EL Zucker
Saft und Schale 1/2 Bio-Zitrone
Brombeermarmelade
gehackte Haselnüsse

So wird's gemacht

1. Mehl, Backpulver, Zucker, 1 Vanillezucker, Salz, saure Sahne und die Butter mit den Knethaken miteinander mischen und verkneten. Teig in Folie schlagen und für 30 Min.in den Kühlschrank legen.
2. Ofen auf 175° Umluft vorheizen und die Förmchen mit Mehl bestreuen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Förmchen geben, überschüssigen Teig vom Rand entfernen und mit der Gabel mehrfach in den Teig stechen. Jetzt dürfen die Tartelettes für ca. 20 Minuten in den Ofen, bis sie goldig-braun sind, abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit könnt ihr die Creme herstellen. Mascarpone, Quark, 2 Vanillezucker, Zucker und die Zitrone mit dem Handmixer zu einer Creme verarbeiten.
5. Auf die abgekühlten Tartelettes kommt jeweils 1 TL Brombeermarmelade darauf 2 EL Creme und dann mit Beeren und gehackten Haselnüssen garnieren.

28. Aprikosen-Apfeltarte mit Mandelcreme

Von Olles Himmelsglitzerdings

http://himmelsglitzerdings.blogspot.de/2014/07/aprikosen-apfeltarte-mit-mandelcreme.html

Einkaufsliste

1/2 Rolle frischen Blätterteig
100 g Mandeln ohne Haut
75 g Zucker
1 kleine Prise Salz
1 Ei
1 EL geschmolzene Butter
4-5 Aprikosen und 1/2 Apfel
1 EL Mandelmus

So wird's gemacht

1. Die Mandeln grob hacken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, ein paar Minuten im Ofen bei 160 Grad Ober/Unterhitze bräunen.
2. Die Mandeln aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Eine Tarteform mit Blätterteig auslegen. Die Nüsse in einer Küchenmaschine sehr fein zerkleinern, Zucker, Salz, Eier und Butter dazugeben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Auf dem Blätterteig verteilen.
4. Das Obst putzen und auf der Mandelcreme verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten goldig backen.
5. Etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit dem Mandelmus besprenkeln. Genießen!

29. Mini Kirschküchlein

Von A bissl was süsses

http://abisslwassuesses.wordpress.com/2014/06/21/kirschen-und-der-knuspersommer/

Einkaufsliste (24 Küchlein)*

Für den Mürbteig:

350g Mehl
50g Zucker
90g kalte Butter, gewürfelt
80g kaltes Pflanzenfett, gewürfelt (ich hab Sanella verwendet)
4-4 1/2 EL kaltes Wasser

Zutaten für die Füllung

350g Kirschen, entsteint und halbiert
2 TL Speisestärke
3 EL Zucker
5 Tropfen Vanillearoma
1/2 TL Zimt

Außerdem

1 Eigelb, verquirlt mit
1 EL Wasser zum Glasieren
2 EL Zucker, gemischt mit einer großen Prise Zimt zum Bestreuen

So wird's gemacht

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Butter und Pflanzenfett in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts kurz rühren, bis eine krümelige Masse entstanden ist. Weiter Kneten und dabei nach und nach das Wasser einarbeiten, bis sich der Teig zu einer Kugel formt.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine 24er Minimuffinform leicht einfetten. Die entsteinten und halbierten Kirschen in eine Schüssel geben und mit Speisestärke, Zucker, Vanillearoma und Zimt vermengen.

Zwei drittel des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und dünn ausrollen. 24 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 6 cm ausstechen und diese in die Vertiefung der Muffinform drücken. Die Teigränder mit etwas Eigelb bestreichen und die Kirschmischung einfüllen.

Den restlichen Teig ebenfalls dünn ausrollen und 24 Kreise mit einem Durchmesser von 5 cm ausstechen. Als Deckel auf die Kuchen legen und an den Rändern andrücken. Mit etwas Eigelb bestreichen. Mit Miniausstechformen Herzen und Blumen aus den Teigresten ausstechen und die Teigdeckel damit verzieren. Ebenfalls mit Eigelb bestreichen.

Im Ofen 15 Minuten goldbraun backen. Die Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann mit einem Messer vorsichtig herauslösen und auf ein Kuchengitter setzen. Mit dem Zimtzucker bestreuen und warm oder kalt mit ganzen Kirschen dekoriert servieren.

* Adaptiert aus: Köstliche kleine Kuchen & Pasteten, Sara Lewis, ISBN: 978-1-4454-8749-6

30. Key Lime Pie

Von Zuckerküssle von Judith

https://zuckerkuesslevonjudith.wordpress.com/2014/07/07/key-lime-pie/

Einkaufsliste

Für den Boden
180 g Butterkekse
120 g Butter oder Margarine
Für die Füllung
4 Limetten
4 Eigelb (M)
340 g Zucker
400 g Doppelrahm Frischkäse
1 gestr. EL Speisestärke
150 g Joghurt (3,5%)
4 Eiweiß (M)

So wird's gemacht

1. Butterkekse fein zerbröseln. Butter schmelzen und zu den Bröseln geben. Alles gute vermengen und in mit Backpapier ausgelegte am Rand gefetteten Springform (26er) geben, und mit dem Löffelrücken fest andrücken. Ihr könnt auch gerne einen kleinen Rand stehen lassen. Natürlich könnt ihr auch eine Pie oder Tarteform nehmen, habe ich dieses Mal auch gemacht. Boden für mindestens 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Ofen vorheizen 180°C Ober-/Unterhitze
2. Limetten heiß abwaschen und trocknen. Eine Limette zum Garnieren zur Seite legen. Von den restlichen die Schale abreiben. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Eigelb, die Hälfte der Schale und 120 g der Zuckers dickschaumig aufschlagen. Frischkäse, Stärke, Joghurt und 60 ml Limettensaft mit einem Schneebesen glattrühren. Eierschaum unter die Masse heben.
3. Masse auf den Bröselboden verteilen und glatt streichen.
4. Im unteren Drittel des Ofens ca 35 Minuten backen. Er ist dann immer noch "wabbelig" Form kurz aus dem Ofen nehmen. Eiweiß sehr steif schlagen, nach und nach den restlichen Zucker (220g) und restliche Limettenschale unterziehen
5. Die Baisermasse mit einen Spritzbeutel (Sterntülle etwa 14mm) füllen und dicke Tupfen auf den Pie spritzen. Anschließend die Form wieder auf den Rost stellen und nochmals ca 5 Minuten fertig backen.
6. Jetzt den Pie am besten nicht aus den Augen lassen. Die Häubchen verbrennen sehr schnell wenn sie zu lange im Ofen sind. Den Pie auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form lösen und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, ich lasse sie immer über Nacht im Kühlschrank. Nun könnt ihr noch, wenn ihr mögt, sie mit dünnen Limettenscheiben garnieren, oder ein paar Minzblättchen sehen sicher auch ganz nett aus.

31. Ribiseltarte

Von Histamin-Pirat

http://histaminarm.wordpress.com/2014/06/22/knuspersommer/

Einkaufsliste*

Für den Boden:

200g Dinkelmehl
100g Butter (weich) oder Kokosöl für die laktosefreie Variante
5 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei
Msp. Backpulver
Pr. Kardamom, wenn es vertragen wird

Für die Füllung:

300g Ribiseln/rote Johannisbeeren
3 Eigelb
3 Eiweiß
100g Zucker
1 EL Vanillezucker
75g Kokosflocken
35g Kokosmehl
Pr. Kardamom, wenn es vertragen wird

So wird's gemacht

1. Alle Zutaten für den Boden mischen und gut durchkneten. Eine Springform fetten und mit dem Teig, mit hohem Rand, auslegen.
2. Ribiseln/Johannisbeeren waschen und von den Stielen befreien. Eiweiß mit ca. 50g Zucker schaumig schlagen.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren. Die Füllung in die Springform geben und gleichmäßig verteilen. Bei 150°C ca. 60 Minuten backen. Vor dem Verzehr auskühlen lassen.

*Adpatiert von: http://cahama.wordpress.com/2014/06/20/johannisbeerkuchen/

32. Aprikosen-Johannisbeer-Tarte mit Baiser

Von Fräulein Zebra

http://fraeuleinzebra.wordpress.com/2014/07/17/aprikosen-johannisbeer-tarte-mit-baiser-knuspersommer/

Einkaufsliste

für eine Tarteform (35 x 11 cm)
100g Mehl / helle glutenfreie Mehlmischung
100g gemahlene Haselnüsse
50g gemahlene Mandeln
1 kleines Ei
80g Zucker
125g Butter
1 Prise Salz
Hülsenfrüchte zum Blindbacken
250g Johannisbeeren
250g Aprikosen (entsteint)
80g Zucker
75ml Wasser
30g (2 gehäufte EL) Speisestärke
2 Eiweiß
75g Zucker

So wird's gemacht

1. Tarteform fetten und mehlen ODER wenn ihr, so wie ich, keine Tarteform habt, könnt ihr auch eine große Kastenkuchenform benutzen, die ihr mit Backpapier auslegt, damit ihr die fertige Tarte aus der Form heben könnt. Für den Mürbeteig Mehl, Nüsse, Ei, Zucker, kalte Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten und für 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Backofen auf 175°C vorheizen. Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Form drücken, eventuell überschüssigen Teig abschneiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Etwas Backpapier oder ein Stück aufgeschnittenen Bratschlauch auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten bedecken. 20-25 Minuten blindbacken. Aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte entfernen und auskühlen lassen.
3. Für die Füllung Johannisbeeren waschen und von den Rispen zupfen, Aprikosen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die Früchte zusammen mit dem Zucker in einen großen Topf geben und mit der Hälfte des Wassers aufkochen. Die andere Hälfte Wasser mit der Speisestärke glattrühren. Die Früchte kurz köcheln lassen, dann die Stärkemischung hinzufügen und andicken lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Füllung auf den Tarteboden geben und glatt streichen. Für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Währenddessen Baiser zubereiten. Dafür Eiweiß steifschlagen, dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen bis eine feste, weiße Masse entsteht. Nun die Tarte vorsichtig aus der Form lösen. Baiser in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in Streifen auf die Fruchtfüllung spritzen. Mit einem Küchenbunsenbrenner abflämmen und sofort servieren.

❖ Knusprige Muffins und Cupcakes

33. Ananas-Cocos-Cupcakes

Von Julia Hearts

http://juliahearts.blogspot.de/2014/07/ananas-cocos-cupcakes-mit-etwas-knusper.html

Einkaufsliste*

Teig: 140gr Mehl
120gr Zucker
1 TL Backpulver
40gr Butter
120ml Buttermilch
1 Vanilleschote
1 Ei
Eine kleine Dose Ananas oder frische
Frosting:
200gr weiße Schokolade
200gr Frischkäse Doppelrahmstufe Natur,
40gr weiche Butter
200gr Puderzucker
30gr Kokosraspeln

So wird's gemacht

1. Zu Beginn heißt es wieder Ofen vorheizen auf 175 Grad Umluft. Ihr könnt dann schonmal 10 Cupcake Förmchen oder Wrapper zum Füllen vorbereiten. Ich benutze hier immer zum Stabilisieren mein Muffinblech. Dort packe ich je nach Tageslaune meine ausgewählten Cupcake Wrapper hinein. Und nun zum Teig (ab an meine Kitchenaid, ohne die ich nicht mehr Leben möchte).
2. Ihr vermengt als erstes das Mehl mit dem Zucker, Backpulver und der Butter zu einer gleichmäßigen Masse. In einem seperaten Gefäß rührt Ihr die Buttermilch mit dem Ei und dem Mark der Vanilleschote. Diese Masse fügt Ihr dann Eurem Teig hinzu und verquirlt sie solange bis eine geschmeidige Konsistenz entsteht.
3. Wenn Euer Teig fertig ist, schneidet Ihr die Ananas in kleine Stücke um Sie unter den Teig zu heben (ACHTUNG: vorher gut abtropfen lassen) und befüllt anschließend Eure Cupcake Förmchen (ca. 3/4 voll). Jetzt für ca. 18 Minuten ab in den Ofen. In meinem Ofen dauert es 23-25 Minuten aber macht besser schon eher die Stäbchenprobe ;) Eure Cupcakes sollen ja schön fluffig bleiben.
4. Wenn diese nun abgekühlt sind, könnt Ihr mit dem Frosting beginnen. Hierfür schmelzt Ihr die weiße Schokolade in einem Wasserbad und lasst sie etwas abkühlen. In der Zwischenzeit könnt Ihr die Butter mit dem Frischkäse schaumig rühren.
5. Fügt dann die Schokolade, Puderzucker und die Cocosraspeln hinzu und fertig ist Euer Frosting. Ich habe meins noch einmal in den Kühlschrank gepackt, da es noch sehr weich war. Wir Ihr auf den Fotos sehen könnt, ist das Frosting auch nicht richtig fest geworden aber es schmeckt wirklich himmlisch. Jetzt die Cupcakes damit verzieren und mit etwas Kreativität dekorieren.

*Adaptiert aus: Törtchenzeit: All you need is sweet, Jessi Hesseler [et.al.], ISBN: 978-3431038958

34. Erdbeer Cupcakes mit Erdbeercurd

Von S-Küche

http://s-kueche.blogspot.de/2014/07/erdbeer-cupcakes-mit-erdbeercurd-fullung.html

Einkaufsliste (8 Cupcakes)

Teig

40 g Butter, Raumtemperatur
75 g Zucker
1 großes Bio-Ei
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
80 ml Milch
1 TL Weinsteinbackpulver
120 g Mehl

Frosting

Erdbeerpüree:
1 Handvoll Erdbeeren

Creme:

90 g weiche Butter
150 g gesiebter Puderzucker
90 g Philadelphia
Eine schöne Spritztülle

Füllung

Erdbeercurd
Deko: 8 kleine, schöne Erdbeeren

So wird's gemacht

1. **Cupcakes:** Den Backofen auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Das ebenfalls zimmerwarme Ei mit dem Vanilleextrakt ca 3 Minuten unterschlagen. Das zuvor mit dem Salz und Weinsteinbackpulver gründlich vermischte Mehl bei Minimum-Speed abwechselnd mit der Milch unterrühren. Hierbei mit dem Mehl beginnen und auch wieder aufhören.
2. In ein Muffinblech Papierförmchen legen und jeweils fast vollständig mit Teig befüllen. Ca. 20-25 Minuten hell, goldbraun backen. Die Cupcakes vollständig auskühlen lassen.
3. **Füllung: Erdbeercurd Link**
4. **Frosting:** Die Erdbeeren mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb geben. Die Butter schaumig schlagen und dabei den Puderzucker hineinrieseln lassen. Die Creme mindestens fünf Minuten kräftig schlagen.
5. Den Frischkäse nur kurz bei wenigen Umdrehungen unterheben. Das Frosting in 1/4 und 3/4 aufteilen. Zu der kleineren Menge nur so viel Erdbeerpüree geben, bis es sichtbar rosa gefärbt ist. Nicht zuviel, sonst wird es zu flüssig und lässt sich nicht mehr schön spritzen. Einen Spritzbeutel mit einer Tülle versehen und ein wenig helles Frosting einfüllen (zum Verschließen, denn das rosa Frosting wird noch weich sein und eventuell unten raus laufen. Nun das rosa Frosting in den Beutel geben und am Beutel entlang streichen, so dass die Mitte frei bleibt. In die Mitte das helle Frosting geben und den Spritzbeutel für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben.
6. **Fertigstellen:** Mit einem Apfelausstecher einen Hohlraum in den Cupcake stechen und diesen mit Erdbeercurd ausfüllen. Das nun eiskalte Frosting auf den Cupcake spritzen und diesen mit den schönsten Erdbeeren toppen.

35. Donaucupcakes

Von Jule's Backstube

http://julesbackstube.blogspot.de/2014/07/klassiker-unter.html

Einkaufsliste

Blech mit etwa 20 Stück:
2 Gläser Kirschen
400g weiche Butter
175g Zucker
5 Eier
1 Pck Backpulver
500g Weizenmehl
200ml Buttermilch
Mark einer Vanilleschote
3 El Kakaopulver
2 Pck Vanillepuddingpulver
800ml Milch
eventuell Sahne
150g Zartbitterschokolade
150g Vollmilchschokolade
2 El Butterschmalz

So wird's gemacht

1. Backofen auf 175°C vorheitzen bei Umluft 155°C
2. Kirschen abtropfen lassen. 250g Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, danach die Eier nach und nach zugeben, alles gleichmäßig vermengen. Mehl und Backpulver mischen und dann in die Eimasse sieben. 150ml Buttermilch hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig rühren. Den Teig halbieren, die eine Hälfte in die gefettete Form geben. Die andere Hälfte mit den restlichen 50ml Buttermilch und dem Kakao vermengen, diesen Teig auf die helle Masse in der Form geben. Nun den hellen und dunklen Teig marmorieren und darauf die Kirschen gleichmäßig verteilen.
3. Den Teig nun in den vorgeheizten Backofen schieben und für 30 Minuten backen, mit der Stäbchenprobe prüfen ob der Teig durch ist. Nach dem backen den Kuchen gut auskühlen lassen.
4. In der zwischen Zeit in einem Topf den Pudding nach Anleitung mit 800ml Milch herstellen. Den Pudding abkühlen lassen und die restlichen 150g Butter in Stücken unter den Pudding geben. Wer mag kann auch etwas Milch durch Sahne ersetzen. Die ausgekühlte Puddingmasse auf den Kuchen verteilen und diesen dann für 60 Minuten kalt stellen.
5. Beide Schokoladen hacken und über dem Wasserbad schmelzen, den Schmalz hinzugeben und mit der Schokolade vermengen. Die Schokomasse auf der Creme verteilen und diesen mit einer Gabel mit einem gezackten Muster versehen. Nun den Kuchen nochmals kalt stellen.
6. Die Donauwelle nun in Stücken schneiden und diese beim servieren mit Kakao besteuen (entweder mit Backkakao oder "Kabakakao")

36. Heidelbeerige Buttermilch-Muffins mit knusprigen Streuseln

Von Kulinarikus

http://kulinarikus-food.blogspot.de/2014/07/kleines-wochenendsu-heidelbeerige.html

Einkaufsliste (16 Muffins)

120 g weiche Butter
120 g Vollrohrzucker
Mark von einer Vanilleschote
3 Eier
275 g Mehl
3 TL Backpulver
200 ml Buttermilch
250-300 g Heidelbeeren
Für die Streusel:
75 g Weizenmehl
100 g Butter
80 g Zucker
60 g gemahlene Mandeln
Außerdem:
Muffinblech oder Muffin-Papierförmchen

So wird's gemacht

1. Die weiche Butter, Zucker und Vanillemark mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zufügen sowie im nächsten Schritt das Mehl, Backpulver und die Buttermilch zugeben.
2. Die Heidelbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen und mit einem Löffel sanft unter den Teig heben.
3. Jetzt fehlen noch die Streusel. Dafür zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben. Die weiche Butter in Flöckchen dazu geben. Außerdem den Zucker und die gemahlenen Mandeln dazu streuen.
4. Alle Zutaten (am besten mit den Händen) miteinander vermischen, bis sich gleichmäßig große Streusel gebildet haben.
5. Den Heidelbeer-Teig löffelweise in ein gebuttertes oder mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech geben und einige Streusel auf jeder Teigportion platzieren.
6. (Notfalls kann man die Papierförmchen auch einfach so in den Ofen stellen, die Muffins werden dann aber nicht so hoch.)
7. Das Ganze wandert nun bei 160 Grad Umluft für ca. 25-30 Minuten in den Ofen. Wenn die Streusel eine leicht goldbraune Farbe angenommen haben, sind eure Muffins fertig. Lasst sie dann bei geöffneter Ofentür langsam auskühlen.

37. Aprikosen Buttermilch Muffins

Von Seasonette

http://seasonette.wordpress.com/2014/07/11/beerig-locker-leicht-aprikosen-buttermlich-muffins-mit-erdbeeren-und-mandeln/

Einkaufsliste (12 Muffins)

185 g Weizenmehl
3 TL Backpulver
65 g gemahlene Mandeln
130 g Zucker
1 kräftige Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt oder gemahlene Bourbon-Vanille
180 ml zimmerwarme Buttermilch
120 g Butter, zerlassen und abgekühlt
2 Bio-Eier, leicht verquirlt
6 Aprikosen, klein gewürfelt
12 Erdbeeren, entkelcht unf geviertelt
50 g Mandelblättchen
1-2 EL brauner Rohrzucker

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Ein 12er Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
3. Mehl, Zucker, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz in einer Schüssel gründlich mischen. In einer zweiten Schüssel den Vanilleextrakt/das Vanillepulver, die zerlassene Butter, das Ei und die Buttermilch verrühren. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben, mit einem Holzlöffel vermischen und dann behutsam die Aprikosen unterheben. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen im Blech verteilen. Sie sollen etwa zu drei Vierteln gefüllt sein.
4. Auf jeden Muffin 4 Erdbeerviertel legen, diese mit Mandelblättchen und braunem Zucker bestreuen. 25 bis 30 Minuten im Ofen backen, bis ein mittig in ein Muffin gestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt.

38. Cherry Kisses

Von Rock Owl

http://rock-owl.blogspot.de/2014/07/cherry-kisses-zum-tag-des-kusses.html

Einkaufsliste

(24er-Blech Minimuffins)
zwei Eier
einen Schuss Kokossirup und einen Schuss Sahne
24 Kirschen (frisch)
90 Gramm Zucker
200 Gramm Mehl
150 Gramm Joghurt
150 Gramm Frischkäse (bis 15 % Fett)
50 ml Sonnenblumen-Öl
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
eine Vanilleschote oder gemahlene Vanille
einen Schuss Avendicksaft oder alternativ 1 bis 2 EL Marmelade oder Puderzucker

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Ei mit Zucker, Joghurt, Öl, Sirup, Sahne, einem halben Päckchen Puddingpulver und Mehl zu einem Teig verrühren.
2. Kirschen entlang der breiteren Seite halbieren und den Kern herauspulen. Mini-Muffinblech fetten und leicht mehlen oder 24 Minimuffin-Papierförmchen hineinstellen. Mein Blech ist von Kaiser und die Antihaftbeschichtung ist so gut, dass ich sie auch ohne Förmchen gut herausbekomme.
3. Einen kleinen Teelöffel des Teiges in die Mulden geben und jeweils eine Kirsch-Hälfte mit der Schnittfläche nach oben hineindrücken. Jetzt wird die Frischkäsemasse zusammengerührt: Frischkäse, ein Ei, ein halbes Päckchen Vanillepuddingpulver und Agavendicksaft (oder Zucker oder Marmelade...) nach Geschmack hinzugeben.
4. Jeweils einen Teelöffel auf die Kirschen im Förmchen geben und jeweils eine zweite Hälfte wieder draufsetzen. Kirschen gut runterdrücken und mit dem Rest der Frischkäsemasse zudecken. Das Ganze kommt jetzt bei 180 Grad etwa 15 bis 20 Minuten in den Ofen und muss dann gut auskühlen. Mit Sahne kann man noch kleine Tupfen draufsetzen und je eine ganze Kirsche reindrücken. Nach dem Anschneiden sieht man dann die Küsschen.

39. Cronuts

Von Chaosbacktruppe

http://chaosbacktruppe.wordpress.com/2014/06/24/cronuts-gefallig/

Einkaufsliste

2 Dosen Croissant-Blätterteig (gibts fertig, wie Ofenbrötchen)
2 l Öl (Sonnenblumenöl) – zum Fritieren

Für die Cremefüllung:

500 ml Milch
Vanillearoma (oder eine Schote)
1 Zitrone (Schale und Saft)
60 g Zucker
30 g Stärkemehl
3 Eier
2 Esslöffel Naturjoghurt
Heidelbeerengelee
violette Lebensmittelfarbe
Blaubeeraroma

Für die Deko:

Glitzerpuder und Glitzerstreusel
violette Muffinglasur

Zusätzlich:

eine Müslischale und ein Schnapsglas
eine schmale Spritztülle

So wird's gemacht

1. Die Croissant-Blätterteigdosen öffnen (das sind immer je 2 Croissants im Dreierpack zusammenhängend) und dreilagig legen. Ein bisschen Mehl verhindert das Ankleben an der Arbeitsfläche. Dann schön mit einem Nudelholz etwas platt rollen und dann nochmal dreilagig falten. Erneut mit dem Nudelholz platt rollen, sodass ihr am Ende möglichst 3 Cronuts ausstechen könnt. Dann mit der Müslischale den äußeren Ring eindrücken (nur ganz sanft, damit der Teig nicht zu sehr gequetscht wird) und schön mittig dann das Schnapsglas. Mit einem scharfen Messer könnt ihr die Formen dann ausschneiden. Dann einen Topf mit Öl zum Kochen bringen. Die Cronuts jeweils einzeln am Besten hineinlegen und ab und an wenden (wann sie durch sind müsst ihr probieren – den Dreh hat man schnell raus). Dann die fertigen Cronuts auf einem Zewa-Tuch abtropfen und abkühlen lassen.
2. In der Zeit kann man die Creme vorbereiten. Dazu die Milch leicht köcheln (nicht kochen!) und abgeriebene Zitronenschale und Vanillearoma (oder die ausgekratzte Schote) hinzugeben. Etwas köcheln lassen und dann die Milch abseien, sodass keine groben Stückchen von der Zitrone und der Vanille mehr drin sind. Zitronensaft der gepressten Zitrone, das Heidelbeergelee und das Blaubeeraroma mit der violetten Farbe hinzugeben. Danach die Eier trennen. Eigelb mit Stärkemehl, Joghurt und Zucker vermengen. Die geseite Milch zum kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und Eigelb-Mischung hinzurühren. Vorsicht! Klümpchen vermeiden (das Stärkemehl bildet hier sehr gern welche). Die Creme abkühlen lassen. In der Zeit Eiweis steif schlagen und wenn die Creme abgekühlt ist, vorsichtig untermengen. Das Ganze nochmal in den Kühlschrank, damit die Creme fest wird.
3. Befüllen. Die Creme in eine schmale Spritztülle und dann vorsichtig über 2 – 3 Einstiche zwischen die Blätterteiglagen spritzen.
4. Dann kommt die Deko zum Schluss. Violette Muffinglasur weichkneten und auftragen. Glitterstreusel drüber und 4 Stunden die Glasur fest werden lassen.

40. Marzipan - Cupcakes und Topping für die Frischkäse-Schoko-Creme

von Sweet Fancy Cake

https://www.facebook.com/SweetFancyCake.de?ref_type=bookmark

Einkaufsliste

Cupcakes:

75 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
2 Eier
75 g Marzipan - Rohmasse
125 g Mehl
1 TL Backpulver

Creme:

100 g Zartbitterschokolade
200 g Frischkäse
50 g Butter
1-2 TL Karamellcrispies
1 Pck Vanillezucker

So wird's gemacht

1. Für die Cupcakes: Fett und Zucker schaumig rühren. Marzipan in Stücke schneiden und unterrühren. Eier nach einander unterrühren und die Masse cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise unter die Masse rühren.
2. Muffin-Form fetten oder mit Papierförmchen bestücken und den Teig einfüllen Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen.
3. Für die Creme: Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen, Frischkäse, Butter (beides zimmerwarm) und Vanillezucker zu einer glatten Creme rühren, auf niedrigster Stufe !
4. Nun die abgekühlte Schokolade unterrühren, sowie die Crispies. Alles gut mit der Hand verrühren und einige Zeit im Kühlschrank kalt stellen.

41. Mini Oreo Cheesecakes

Von Zuckerperlen & Zimtgeruch

http://zuckerperlenundzimtgeruch.blogspot.de/2014/07/mini-oreo-cheesecakes.html

Einkaufsliste

350g Frischkäse
2 Eier
100g Zucker
Das Mark einer Vanilleschote
etwas Limettensaft
2 EL saure Sahne(optional)
ca. 2 Pakete Mini Oreos

So wird's gemacht

1. Im Prinzip müsst ihr eigentlich nur alles miteinander vermengen, außer 15 Oreo Kekse- die bleiben bitte übrig. Diese legt ihr nämlich in eure Muffin-Papierförmchen und am besten Fall finden diese sich wieder in einem Muffinblech- denn der Teig ist sehr flüssig. Die restlichen Oreos könnt ihr in einem Frischhaltebeutel zerbröseln und im Teig unterheben.
2. Füllt den Teig bis zum oberen Rand in die Papierförmchen. Keine Sorge- der Teig wird nicht aufgehen- weil er ja im Prinzip nur aus Frischkäse und Ei besteht.
3. Gebt diese nun für 15-20 Minuten in euren Ofen. Macht die Stäbchenprobe und backt die Cheesecakes nicht ganz bis zum Ende. Nach einer Kühlzeit härten diese noch nach und werden deutlich fester. Wir wollen ja keine trockenen Knuspercheesecakes :)
4. Wer keine Oreos mag, kann auch ruhig Cornflakes oder Butterkekse nehmen oder was auch immer ihr knuspriges findet :) Aber.... Wer mag schon keine Oreos? Nach einer Abkühlzeit von ca. 3 Stunden im Kühlschrank sind die Cheesecakes komplett ausgekühlt und warten nur darauf verknuspert zu werden

❖ Große Knusperkuchen

42. Kirsch-Crumble-Kuchen

Von Time4chocolate

http://time4chocolate.wordpress.com/2014/06/26/knuspriger-sommergrus-kirsch-crumble-kuchen/

Einkaufsliste

(26iger Springform)
350g Mehl
275g feinsten Back-Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
225g weiche Butter
2 Eier
1 Prise Salz
2 Gläser Sauerkirschen
(Abtropfgewicht je 350g) oder frische
700g entsteinte Kirschen
500ml Kirschsaft (wenn ihr frische
Kirschen verwendet)
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
1 TL Zimt
100ml Kirschwasser (optional)
100g gemahlenen Mandeln

So wird's gemacht

1. Lege die Springform mit Butterbrotpapier aus und heize deinen Ofen auf 180 Grad (Ober/Unterhitze) vor.
2. Für den Boden 250g Mehl, 100g Zucker, den Vanillin-Zucker, 125g weiche Butter mit den 2 Eiern und der Prise Salz zu einem Teig verkneten (nimm am einfachsten die Knethaken und deinen Mixer). Der Teig ist etwas klebrig und zäh aber das passt so. Drücke den Teig auf den Boden der Springform. Ob du einen Rand stehen lässt oder ihn Flach drückst so wie ich, bleibt dir und deinem Geschmack überlassen.
3. Lasse dir Kirschen gut abtropfen und hebe den Saft auf!! Wenn du frische Kirschen verwendest, entsteine sie und wasche sie gründlich.Koche den Vanille-Pudding wie auf der Packung beschrieben, verwende statt Milch aber Kirschsaft (den aufgefangenen). Wenn du den Kuchen einen "Schuss" mitgeben willst, nimm 100ml Kirschwasser und 400ml Kirschsaft zum anrühren des Puddings. Gib je nach Geschmack noch ein wenig Zimt dazu.
4. Gib den heißen "Kirsch-Pudding" zu den Kirschen und vermische alles gut. Gib die Masse dann auf den Boden in die Springform.
5. Für die Crumble gibst du 100g Mehl, 100g Zucker, 100g gemahlenen Mandeln und 100g weiche Butter in eine Rührschüssel und verrühre alles zu Streuseln. Gib die Crumble auf die Füllung und ab damit in den Ofen.
6. Backe den Kuchen ca. 40-45 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze.
7. Lasse den Kirsch-Crumble komplett in der Form auskühlen. Entferne dann den Springform-Ring und das Backpapier. Zum Servieren etwas Puderzucker über den Kuchen sieben oder etwas Sahne reichen – ich mag ihn aber lieber pur :-)

43. Pudding-Keks-Kuchen

Von Experimente aus meiner Küche

http://experimenteausmeinerkueche.blogspot.de/2014/07/pudding-keks-kuchen.html

Einkaufsliste

Teig:

200g Weizenmehl
50g Dinkel-Vollkornmehl
125g Butter
60g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

1. Füllung:

120g Frischkäse
1 Ei
125g Milch
60g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
25g Speisestärke

2. Füllung:

60g Sirup nach Wahl (hier: Rhabarbersirup)
100g Milch
10g Speisestärke
1 gehäufter TL rote Marmelade

So wird's gemacht

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Ei und Salz in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen zufügen und alles kurz mit den Knethaken vermischen. Danach mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und in Folie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine kleine Springform (18 – 20cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Mit ¾ vom Teig die Form füllen und dabei einen hohen Rand ziehen. Aus dem restlichen Teig Sterne ausstechen und für die Verzierung aufheben.
3. Für die 1. Füllung alle Zutaten in einem Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Masse andickt, auf den Teig giessen. Die 2. Füllung ebenfalls aufkochen und auf der ersten Creme verteilen. Mit den Teigsternen belegen und 35 – 45 Minuten backen, bis der Keksteig leicht gebräunt ist. Vor dem Verzehr mindestens 2 - 3 Stunden kalt stellen.

44. Eiskaffee Gugelhupf mit Karamellsoße und Knuspereffekt

Von Die Teigfabrik

http://www.die-teigfabrik.de/2014/07/eiskaffee-im-gugelhupf-mit-karamellsoe.html

Einkaufsliste

Teig:

250 ml Sonnenblumenöl
250 g Zucker
5 Eier
150 ml kalter, fertig zubereiteter Espresso
100 ml Milch
1 P. Backpulver
etwas Vanilleextrakt
280 g Mehl

für die Karamellsoße:

30 g Zucker
100 g Sahne
1 gehäufter EL Haselnusskrokant
eine Hand voll Popcorn (optional)

zum Servieren:

Vanilleeis (Menge nach Belieben)

So wird's gemacht

1. Eier und Zucker schaumig aufschlagen. Öl dazu geben und unterrühren. Espresso und Milch zusammen gießen und ebenfalls unterrühren. Mehl, Vanilleextrakt und Backpulver dazu und alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Teig in eine Gugelhupfform gießen (einfetten bzw. kalt ausspülen - je nach Backform - nicht vergessen) und bei 160 Grad ca. 50 Minuten backen, ggf. etwas länger.
2. Die Karamellsoße im besten Fall kurz vor dem Servieren zubereiten. Zucker in eine Pfanne geben und bei hoher Hitze karamellisieren lassen. Immer dabei bleiben, das geht ganz schnell. Sobald der Zucker leicht golden wird, mit Sahne ablöschen. Wenn es bitter wird, war der Zucker schon zu dunkel. Unter rühren 10 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Karamellsoße auf dem ausgekühlten Gugelhupf verteilen, mit Krokant bestreuen und Popcorn auf der Soße verteilen.

45. Johannisbeerkuchen mit Nuss Baiser

Von Lotti Kocht

http://lottikocht.wordpress.com/2014/07/12/knuspersommer-bei-lotti-johannisbeerkuchen-mit-knusprigem-nuss-baiser/

Einkaufsliste

Für eine Springform (26 cm)

Mürbeteig:

200 g Mehl
100 g Butter
100 g Zucker
1 Ei

Füllung:

300-400 g Johannisbeeren
4 Eigelb
130 g Zucker
160 g gemahlene Haselnüsse
4 Eiweiß

So wird's gemacht

1. Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen einfach mit den Fingern in eine Springform drücken und am Rand hoch ziehen. Bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
2. Die Johannisbeeren vorbereiten.
3. Die Eiweiß zusammen mit der Hälfte des Zuckers zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelb mit der anderen Hälfte des Zucker schaumig rühren. Die Haselnüsse unterrühren. Den Eischnee unter die Nussmasse heben und danach vorsichtig die Johannisbeeren unterheben.
4. Die Masse auf den Mürbteig verteilen und den Kuchen bei 200 ° im vorgeheizten Backofen 40-45 Minuten backen.

46. Beeren-Crostata

Von Seelenstreusel

http://seelenstreusel.wordpress.com/2014/07/10/rezept-beeren-crostata/

Einkaufsliste

Teig:

225 g Mehl
75 g Zucker
Salz
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone (oder Zitronen-Backaroma)
150 g Butter

Belag:

400 g gemischte Beeren
100 g Zucker (oder gerne ein bisschen weniger)
3 Eier
50 g Butter
300 g Sahne

So wird's gemacht

1. Mehl, Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale bzw. -backaroma und Butter verkrümeln. Mit 2-3 EL kaltem Wasser verkneten. In Folie packen und 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.
2. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Teig ausrollen und die gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) damit auskleiden. 10 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Ofentemperatur auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) reduzieren.
4. Die Beeren verlesen, abbrausen, trocken tupfen. Davon 200 g pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen.
5. Mit Zucker, Eiern, Butter, 4 EL Sahne über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen.
6. Dann Masse über dem kalten Wasserbad kalt rühren.
7. Auf den Kuchenboden streichen und 30 Minuten backen, danach abkühlen lassen.
8. Die übrige Sahne steif schlagen (mein Tipp: Sahnesteif drunter mischen!). Auf den Kuchen geben und dann mit den restlichen Beeren verzieren. Gerne auch mit Puderzucker, Minze oder anderem beliebigen Topping garnieren.

47. Johannisbeer Himbeer Baiserkuchen

Von Verboten Gut

http://verbotengut.blogspot.de/2014/06/knusper-johannisbeer-himbeer.html

Einkaufsliste

Boden 1 :

250 g Mehl
125 g Butter
65 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Boden 2 :

100 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
4 Eigelbe
2 EL Vanillezucker
160 g Mehl
2 TL Backpulver
etwas weißer Rum

Belag :

500 g rote Johannisbeeren und Himbeeren
4 Eiweiß
150 g feinster Zucker
1 Prise Salz
Mandelblättchen

So wird's gemacht

1. Boden 1 : Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und auf dem Mehlrand verteilen.
2. Zucker, Salz und das Ei in die Mulde geben und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Plastikfolie schlagen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
3. Anschließend dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.
4. Boden 2 : Zucker, Butter und Vanillezucker schaumig schlagen, dann das Ei und die Eigelbe einzeln dazugeben. Rum nach Geschmack unterrühren. Dann Backpulver und Mehl dazusieben und unter den Teig rühren. Den Teig auf dem Mürbeteig gleichmäßig verstreichen.
5. Bei etwa 175° C = Ober-/Unterhitze 30 Min. backen.
6. Belag : Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und 150 g Zucker einlaufen lassen. Das Eiweiß solange schlagen, bis es Spitzen zieht. Dann die Früchte unter die Hälfte es Eischnees untermischen und die Eiweiß-Früchtemasse auf den vorgebackenen Kuchen geben, dann den restlichen Eischnee auftragen und mit Mandelblättchen besträuen. Den Kuchen auf der untersten Schiene weitere 30 Min. backen.
7. Tipp : Anstatt der Himbeeren und Johannisbeeren kann man auch Heidelbeeren, Brombeeren oder Stachelbeeren nehmen

48. Pflaumen-Haselnusskuchen

Von Geschmacks-Sinn

http://www.geschmacks-sinn.de/?p=2131

Einkaufsliste

125 g Butter (Zimmertemperatur)
100 g Haselnussblättchen
ca. 650 g Pflaumen
4 Eier
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Salz
150 g Mehl
75 g Speisestärke
2 TL Backpulver
50 g Schlagsahne
1 TL Zitronensaft
50 g Amarettini

So wird's gemacht

Die Springform mit etwas weicher Butter einfetten und mit 50g Haselnussblättchen ausstreuen. Ich habe leider keine Haselnussblättchen bekommen und habe daher ganze gekauft und mit meiner neuen Bosch MaxxiMum Blättchen gehobelt. Das ging super. Notfalls gehen aber auch gehobelte Mandeln. Allerdings würde ich diese dann vorher in der Pfanne etwas anrösten.

Die Pflaumen werden gewaschen, halbiert und entkernt. Den Backofen könnt Ihr schon mal auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Drei Eier werden nun getrennt und das Eiweiß bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank gestellt. Die Butter zusammen mit 100 g Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz cremig rühren. Auch hier habe ich erstmal den Teig von meiner neuen Küchenmaschine rühren lassen. Übrigens habe ich sie Maximus getauft. Denn stark, groß und gutaussehend ist sie ja ;-). Nun das übrige Ei und Eigelb noch unterrühren und danach das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver unterrühren. Zum Schluß die Sahne dazugeben und alles zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig in die gefettete Springform mit den Haselnüssen geben und glatt streichen. Die Pflaumen jetzt auf dem Teig verteilen und etwas hineindrücken. Und ab geht´s für 45 Minuten in den Ofen.

10 Minuten vor Ende der Backzeit das Eiweiß aus dem Kühlschrank nehmen, steif schlagen und 150 g Zucker und den Zitronensaft einrieseln lassen. So lange weiterschlagen bis eine glänzende Masse entstanden ist. Den Kuchen nach Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen und die Baisermasse darauf streichen. Mit der Rückseite eines Esslöffels kleine Spitzen in die Masse formen. Die Amarettini in einem Gefrierbeutel klein bröseln und zusammen mit den restlichen Haselnussblättchen auf dem Baiser verteilen. Nun geht der Kuchen nochmal für ca. 10 Minuten in den Ofen. Nach Ende der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

49. Stachelbeer Streuselküchlein

Von Tina's Tausendschön

http://tinastausendschoen.blogspot.de/2014/06/uhhhhh-sauer-nein-uberhaupt-nicht.html?m=1

Einkaufsliste*

(für 4 Streuselküchlein):

250 g Mehl
18 g Livieto Madre (oder ganz normale Trockenhefe)
1/2 TL Salz
1 TL Honig
2 TL Traubenkernöl
120 g Butter
120 g Zucker
2 TL Muscovadozucker
30 g zarte Haferflocken
2 Handvoll gehackte Walnusskerne
250 g Stachelbeeren

So wird's gemacht

1. 200 g Mehl, Livieto Madre und dem halben Teelöfel Salz in eine Schüssel geben. Den Honig, das Traubenkernöl und 100 ml warmes Wasser zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschliessend nochmals auf einer bemehlten Arbeitsfläche per Hand einige Minuten "stramm" durchkneten - je meh Luft unter den Hefeteig geschlagen wird, desto luftiger schmeckt er nachher.
2. Den Teig dann als Kugel in eine Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
3. Für die Streusel die Butter schmelzen. 60 g Mehl, Zucker, Muscovadozucker, Haferflocken und Nüsse mischen und anschließend die flüssige Butter mit den Fingern unterheben. ACHTUNG: 2 TL Butter zurückbehalten. Den Ofen auf 200 C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Hefeteig 4 gleichgroße Kugeln abteilen und zu Fladen flachdrücken. Diese auf das Backblech setzen und mit der restlichen Butter bestreichen. Darauf die gewaschen Stachelbeeren verteilen evtl etwas in den Teig drücken. Anschließend die Streuselmasse darauf verteilen und ca. 15 Minuten backen.

*Die Idee für diese Küchlein habe ich mir von einem Cynthia Barcomi Rezept in der Living at Home abgeguckt - habe es allerdings doch etwas abgewandelt...

50. Sreuselschnecken mit roten Johannisbeeren

Von Sarah (E-Mail)

Einkaufsliste*

Hefeteig: 300 ml Milch
50g frische Hefe
120g Zucker
1/2 TL Salz
150g Butter
1Ei
660-720g Weizenmehl
evtl. Kardamomsamen
Streusel: 400g Mehl
250g Zucker
250g zerlassene Butter
etw. Vanilleextrakt
1 Pr. Salz
evtl. Zimt
Guss: 200g Puderzucker
3-4 El Wasser

So wird's gemacht

4. Wer möchte zerstößt die Kardamonsamen, gibt sie zur Milch und erhitzt diese. Ich lasse sie meist weg.
5. Wenn die Milch handwarm ist brösele ich die Hefe hinein und gebe Butter, Zucker, Salz und das verschlagene Ei dazu. Rühren bis alles gelöst ist. Die warme Masse fülle ich in die Schüssel der Küchenmaschine, man kann aber auch einen Handmixer mit Knethacken benutzen. Nach und nach gebe ich das gesiebte Mehl dazu bis ein glatter Teig entsteht. (Ich nehme fast immer die ganzen 720 Gramm , dann ist der Teif schön glatt und recht fest, wird aber wunderbar locker).Ich bemehle nun die Schüssel rund um den Teig und lasse ihn mit einem Küchentuch abgedeckt, an einen warmen Ort für 45 - 60 Min auf das doppelte gehen.
6. Den Ofen heize ich auf 180°C vor und gebe den Hefeteig auf die bemehlte Arbeitsfläche. Nun teile ich den Teig in 16 gleich große Stücke und forme daraus flache Hefeteilchen, die ich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech lege..
7. Mehl, Zucker,Vanilleextrakt, Salz und Zimt mische ich in einer Schüssel und gebe die Butter dazu, alles verkneten. Nun hat man viele leckere Streusel um sie auf dem Hefeteig mit Johannisbeeren zu verteilen. Etwas andrücken und den Rand nicht vergessen. Ist das geschehen schiebe ich die Streuselschnecken in den Backofen bis sie goldbraun gebacken sind. Herrausnehmen, auf dem Küchengitter auskühlen lassen und mit etwas Zuckerguss versüßen.
8. Auf den Streuselschnecken verteilen und dem Genuss steht nichts mehr im Weg.
9. Mein Tipp: Da mir 16 Streuselschnecken oft einfach viel zu viele sind teile ich den Teig. Dann gibt es 8 Sreuselschnecken und z.B. einen Hefekranz. Ich teile dann natürlich auch die Menge für Johannisbeeren, Streusel und Guss.

*Dazu nehme ich den Hefeteilchenteig aus dem Buch " Backen mit Leila" von Leila Lindholm und das Streuselrezept meiner Oma

51. Bienenstich mit Erdbeeren

Von Süße Sachen Selbermachen

https://sonjasahneschnitte.wordpress.com/2014/06/29/bienenstich-mit-erdbeern/

Einkaufsliste

Für eine Springformen (Ø 20 cm)

Biskuitteig:

2 Eier(Größe M)
1 Prise Salz
etwa 2 EL kaltes Wasser
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
60 g Weizenmehl
25g gemahlene Mandeln
1 gestr. TL Backpulver

Belag:

20 g Butter
2 EL Zucker
50 g Mandelblättchen

Füllung:

200 g kalte Schlagsahne
200 g Schmand
100 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille-Geschmack
250g Erdbeeren

So wird's gemacht

1. Biskuitteig: Für den Biskuitteig Eier trennen. Eiweiß mit den Rührbesen des Handrührgeräts und einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit dem Wasser schaumig schlagen, den Zucker zu geben und weiter schaumig rühren (3 Minuten). Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver durch ein Sieb zum Biskuitteig geben, die Hälfte des Eischnees draufgeben und vorsichtig mit den Handschneebesen unterziehen. Dann den restlichen Eischnee unterheben und in die Form füllen. Die Mandelblättchen über den Teig verteilen und mit dem Zucker bestreuen. Einschub: unteres Drittel, Backzeit: etwa 25 Min. bei Ober-/Unterhitze 180°C
2. Butter schmelzen und auf dem warmen Kuchen verteilen. Den Boden aus der Springform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den ausgekühlten Biskuit einmal waagerecht durchschneiden. Die Erdbeern auf dem Boden verteilen und den Boden mit einem Tortenring umschließen. (Alternativ geht auch der Rand einer Springform.)
3. Füllung: Paradischreme und Puddingcreme mit Sahne, Schmand und Milch für 3 Minuten auf höchster Stufe glatt rühren, die Creme und auf dem Boden mit den Erdbeern verteilen. Den Mandelboden auflegen und leicht andrücken.
4. Den Bienenstich bis zum Servieren kalt stellen.
5. VORSICHT: diese Bienenstichvariante ist nicht nur sommerlich fruchtig, sondern auch extrem cremelastig. Solltet ihr also nicht soooooo sehr auf Cremetorten stehen, könnt ihr auch weniger Füllung zubereiten (dann nur 200g Schmand mit 150g Joghurt, 25ml Milch und einem Päckchen Paradiscreme für 3 Minuten verrühren). Oder den Bienenstich mit nur einem Teil der Füllung herstellen und den Rest anderweitig verwende, z.B. als Dessert.

52. Dinkelstrudel mit schwarzen Ribiseln

Von Geschmeidige Köstlichkeiten

http://geschmeidige-koestlichkeiten.blogspot.co.at/2014/07/dinkelstrudel-mit-schwarzen-ribiseln.html

Einkaufsliste

1 Strudelblatt
1 Dinkelvollkornstrudelblatt
250 g schwarze Ribisel
250 ml Mascarpone
2 Eier
3 Esslöffel brauner Rohrzucker
1 Kaffeelöffel Vanillezucker
Milch

So wird's gemacht

1. Mascarpone und Eier gut verrühren, Zucker und Vanillezucker einstreuen. Ribisel vorsichtig unterheben.
2. Strudelteig gut 20 Minuten vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen.
3. Die Beerenmasse auftragen und den Teig einrollen. Die Enden einklappen. Strudel mit etwas Milch bestreichen.
4. 30 Minuten bei 170 Grad mit Umluft backen, auskühlen lassen, eventuell mit Staubzucker bestreuen und mit reichlich Schlagobers servieren.

53. Altbierkuchen

Von Becky's Diner

http://beckysdiner.wordpress.com/2014/07/17/altbierkuchen-mit-einer-karamelligen-erdnusshaube/

Einkaufsliste

Für den Teig:

200 ml Altbier
120 g Butter
220 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
100 g Saure Sahne (oder Schmand)
300 g Mehl
3 EL Kakaopulver
1,5 TL Natron

Für den Guss:

150 g Zucker
3-4 EL Wasser
200 g Schlagsahne
100 g Erdnüsse
1 Kastenform, gut eingefettet

So wird's gemacht

1. In einem Topf das Bier erwärmen und die Butter darin zerlassen. Den Topf vom Herd nehmen, sobald die Butter geschmolzen ist und Zucker, Vanillezucker und Salz darunter rühren. Abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
3. In einer Rührschüssel die Eier mit der sauren Sahne kurz aufmixen, dann die Bier-Mischung dazu geben und alles gut verrühren. Danach das Mehl, Kakaopulver und Natron dazugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.
4. Den Teig in die Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Ein hineingesteckter Holzstab sollte danach sauber wieder aus dem Teig herauskommen, sonst noch etwas weiterbacken.
5. Wenn der Teig durchgebacken ist, die Form aus dem Ofen holen und 10 Minuten abkühlen lassen. Danach mit einem Messer vorsichtig an den Rändern entlang schneiden, den Kuchen aus der Form lösen und auf einen Kuchenteller o.ä. legen und abkühlen lassen.
6. Während der Wartezeit könnt ihr schon einmal den Karamell herstellen:
7. In einem kleinen Topf den Zucker mit dem Wasser erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und leicht(!) bräunlich wird. Sobald er das tut, gebt ihr die Sahne dazu – vorsichtig sein, das spritzt – und rührt, bis sich alles wieder gelöst hat. Dann die Erdnüsse dazu geben und ca. 5 – 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Dann vom Herd nehmen, etwa 15 Minuten abkühlen lassen und über den Kuchen auf dem Kuchenteller geben.
8. Das Ganze noch mindestens 30 Minuten abkühlen lassen und dann genießen!

54. Puddingkuchen Deluxe

Von Photolixieous

http://photolixieous.wordpress.com/2014/06/28/wie-ware-es-denn-mal-mitpuddingkuchen-deluxe-mein-knuspersommer-mit-pudding-lavendel-und-keks/

Einkaufsliste (1 Blech):

250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
2 TL Backpulver
4 Eier
1-2 TL getrocknete Lavendelblüten (oder 2-3 frische Blüten)
2 Pck. Vanillepuddingpulver (ohne Geschmacksverstärker)
2 Becher Sahne
2 x Sahnesteif (optional)
1 Liter Milch
80 g Zucker für den Pudding
2 Pck. Bio Dinkel-Butterkekse
ca. 400 g frische Heidelbeeren

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eier kurz miteinander verquirlen und nach und nach unter die Butter rühren. Das Mehl sieben. Danach Mehl und Backpulver miteinander vermengen und unter die Buttermasse geben. Einen Esslöffel Milch hinzufügen.
2. Den fertigen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (mit möglichst hohem Rand) gleichmäßig verteilen und anschließend für ca. 20 Minuten goldbraun backen. Den Teig danach etwas auskühlen lassen.
3. Den Vanillepudding nach Anleitung kochen. Diesen ebenfalls auskühlen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Wenn der Teig ausgekühlt ist, die Heidelbeeren waschen und gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. Danach die Sahne steif schlagen und unter den erkalteten Pudding heben.
4. Die Puddingmasse anschließend über den Heidelbeeren verteilen. Nun die Kekse oben auf legen. Alle Reihen vollständig mit Keksen auffüllen. Einen kleinen Rand zum Schneiden zwischen den Keksen frei lassen. Den Kuchen im Kühlschrank kühl aufbewahren. Anschließend servieren.

55. Rhabarbertorte mit Amaranthstreuseln

Von Schokoladen-Fee

http://schokoladen-fee.blogspot.de/2014/06/rhabarbartorte-mit-amaranthstreuseln.html

Einkaufsliste

Streusel:
50 g Amaranth
½ Limette
100 g Zucker
100 g Butter
100 g Weizenmehl
100 g Vollkornmehl
Teig:
240 g Margarine
200 g Zucker
1 TL Vanillezucker
5 Eier
240 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
90 g Joghurt
300 g Rhabarber in Stücken

So wird's gemacht

1. Amaranth nach Anleitung auf der Verpackung kochen, dazu Saft 1/2 Limette geben.
2. Für den Teig Margarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach hinzugeben. Mehl mit Backpulver und Salz gleichmäßig darunter ziehen. Joghurt unter den Teig ziehen,
3. Rhabarber Stückchen gewaschen unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Springform 26 cm geben, glattstreichen.
4. Nun den abgekühlten Amaranth mit Zucker, Butter und den beiden Mehlsorten zu Streuseln reiben und gleichmäßig über den Teig in der Springform streuen.
5. Bei 170°C Umluft ca. 60 Minuten backen.

56. Ribiselschaumkuchen

Von Teufel's süße Hölle

https://www.facebook.com/notes/teufels-süße-hölle/ribiselschaumkuchen-johannisbeeren/814831388536502

Einkaufsliste

120g Butter zimmerwarm
120g Zucker
4 Eier
120ml Milch
200g Mehl
1 Tl Backpulver
1 Prise Salz
Butter und Mehl für die Form.
Belag: 500g Ribiseln(Johannisbeeren),
4 Eiweiß
120g Backzucker
2 Tl Speisestärke
50g Staubzucker(Puderzucker)

So wird's gemacht

1. Beeren von den Stiel zupfen. Vier Eier trennen, Eiklar mit Prise Salz zu Schnee schlagen. Einen Abtrieb aus weicher Butter und Zucker bereiten, wenn die Masse schaumig und hellgelb ist, nach und nach die Eidotter zugeben und weiterschlagen, runterschalten und Milch dazugeben. Backpulver unters Mehl rühren und portionsweise abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Eimasse heben. Teig in gefettete, bemehlte große eckige Form füllen und ca.15-20 Minuten bei 175 Grad backen.
2. Inzwischen Speisestärke und Backzucker mischen. Eiweiß mit Salz aufschlagen, nach zwei Minuten langsam die Zucker-Stärke-Mischung einrieseln lassen und kräftig weiter mixen. Angebackenen Teig aus den Ofen nehmen, die Beeren draufverteilen und mit dem Eischnee bedecken.Den Eischnee vor dem Backen mit Staubzucker bestreuen, damit die Schneehaube nicht zäh wird.
3. Backtemperatur auf 200Grad erhöhen und weitere 12-15 Min. backen. Die Schneehaube soll Farbe bekommen, aber nicht zu dunkel werden.

❖ Knuspertörtchen

57. Death by Candy Törtchen

Von Herznah

http://herznah.net/2014/07/11/death-by-candy-tortchen/

Einkaufsliste

Für 4 Böden habe ich folgendes benutzt (für zwei Böden müsst ihr die Angaben halbieren):
Vier 20cm große Springformen
400g Butter
12 Eiklar
1.4kg Mehl
2 TL guter Vanilleextrakt
600g Zucker
6 TL Backpulver
600ml Milch
Buttercreme:
230g weiche Butter
1kg Puderzucker
120-130ml Milch
2 TL Vanilleextrakt
Lebensmittelfarbe
z.B. Wilton in Gelb, Magenta, Teal

So wird's gemacht

1. Böden: Heizt euren Ofen auf 175 Grad vor. Zuerst legt ihr den Boden der Springformen mit Backpapier aus und fettet die obere Seite mit Butter oder Margarine. Das dient dazu das sich die Böden dann einfach lösen und ihr das Backpapier einfach vom Boden abziehen könnt.
2. In einer Schüssel vermengt ihr das Mehl, Zucker und das Backpulver. In einer zweiten Schüssel die Butter und Vanilleextrakt cremig schlagen. Den Mehlmix und ein wenig Milch nach und nach zur Butter geben und gut mit dem Mixer mischen. Ganz zum Schluss gebt ihr die Eiweiß dazu.
3. Teilt den Teig zwischen den Springformen auf. Die Böden einzeln für 35 bis 40 Minuten backen. Sollten eure Böden nach dem Backen nicht glatt sein, könnt ihr sie mit einem Messer ohne Zacken begradigen!
4. Zubereitung der Buttercreme: In einer großen Schüssel mixt ihr die Butter und Vanillextrakt kurz. Gebt dann die Milch und die hälfte des Puderzuckers dazu und mixt es bis alles kombiniert ist.
5. Gebt dann den Rest des Puderzuckers dazu und mixt es cremig. Je länger ihr die Buttercreme mixt desto besser wir sie.
6. Ihr könnt auch einen anderen Geschmack für die Buttercreme nehmen. :)
7. Möchtet ihr die Creme färben, dann teilt ihr sie auf. Um etwa die gleiche Menge von allen Farben zu haben, wog ich alle teile ab. Mischt dann eure Farben dazu (Gelfarben funktionieren am besten da sie die Creme nicht verflüssigen).
8. Legt eine Boden auf eure Tortenplatte (oder was ihr nutzen möchtet) und streicht die erste Schicht der Buttercreme darauf. Den nächsten Boden legt ihr mit der aufgeschnittenen Seite (wenn ihr ihn begradigt habt) nach unten auf die Creme. Jetzt folgt die nächste Schicht der Buttercreme. Den nächsten Tortenboden habe ich wie den ersten auf die Creme gelegt und wieder mit Buttercreme bestrichen. Den letzten Tortenboden dreht ihr wieder um, so dass die Schicht ganz oben schön gerade ist und bestreicht sie wieder mit Creme. (Die Creme für ganz oben habe ich nicht eingefärbt.) Jetzt könnt ihr nach Herzenslust dekorieren.

58. Mini Pfirsich-Kirsch-Torte

Von Cupcake Werk

http://www.cupcakewerk.de/2014/06/mini-pfirsich-kirsch-torte.html

Einkaufsliste

(10cm Springform) :
50g Butter
50g Zucker
50g Mehl
1Ei
1 TL Backpulver
1 EL gemahlene Mandeln
Zutaten für die Füllung :
ca. 150g Kirschen
1 1/2 TL gemahlene Gelatine
4 EL Wasser
150ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
250g Mascarpone
2 Pfirsiche

So wird's gemacht

1. Zutaten für den Biskuit Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Die Springform einfetten und den Boden mit Packpapier auslegen. Die Butter mit dem Zucker und Ei schaumig schlagen, das Mehl, Backpulver und denn EL gemahlene Mandeln dazu geben und alles zu einen glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig in die Springform geben und für ca. 10 - 15 Minuten Backen. Den Biskuit gut auskühlen lassen und danach in 3 Hälften teilen, so das man dann drei Böden hat.
3. Für die Füllung ca. 80g der Kirschen waschen und Entekernen, die Gelatine mit 4 EL Wasser kurz aufquellen lassen . Die Kirschen fein Pürieren und in einen kleinen Topf zusammen mit der Gelatine geben und kurz erhitzen und wieder kalt werden lassen, die Masse darf aber nicht Kochen!
4. Nun die Mascarpone zusammen mit dem Vanillezucker und der Kirschmasse kurz aufschlagen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone Creme heben, bis alles gut vermengt ist. Die Creme für ca. 15 Minuten kalt stellen.
5. Die Pfirsiche Waschen und in Scheiben schneiden, die restlichen Kirschen (bis auf ein paar zum Dekorieren) auch waschen , Entekernen und halbieren.
6. Jetzt kommen wir zum schichten, dazu nimmt ihr einen Tortenring und legt den ersten Boden hinein. Nun etwas von der Creme darüber verteilen , die Pfirsichscheiben sternförmig darauf legen und die Kirschhälften zwischen die Pfirsichscheiben legen ; Jetzt wieder etwas Creme darauf verteilen , nun wieder das Obst und etwas Creme.... jetzt kommt der zweite Boden und die runde nocheinmal machen bis zum Schluss der Deckel darauf kommt, diesen gut an drücken und das Törtchen nun für ca. 30 Minuten kühl stellen.
7. Nach den 30 Minuten den Tortenring entfernen und das Törtchen mit der Restlichen Creme einstreichen . Mit den Restlichen Pfirsichscheiben, Kirschen verzieren. Um die Torte herum habe ich noch Eiswaffeln an die Creme an gedrückt, hier kann man aber nach Belieben auch andere Dinge verwenden, wie z.B. Löffelbiskuit. Die Blüten habe ich aus Blütenpaste einen Tag vorher schon gemacht. Vor dem Verzehr das Törtchen am besten noch kühl stellen, dann lässt sie sich viel besser schneiden

59.Sommerliches Beerentörtchen

Von Ofenlieblinge

http://ofenlieblinge.wordpress.com/2014/07/03/sommerliches-beerentortchen/

Einkaufsliste

2 Törtchen (a 8 cm)
einen Biskuitboden (etwa 5-10 mm hoch), ich hatte eine Hälfte eingefroren von diesem Biskuitboden
Kreis-Ausstechform 8-10 cm (ich habe hierfür Dessertringe verwendet)
1 Becher Rama Cremefine zum schlagen, alternativ einen Becher Sahne, steif geschlagen
1 EL Zucker
4 Tl Erdbeermarmelade
1 Msp Vanille, gemahlen
etwa 300 g gemischte Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren,…)
für das knuspern wer mag: 2 El Kokosflocken

So wird's gemacht

1. Ich habe aus dem Biskuitboden 4 Kreise ausgestochen. Zwei Böden nebeneinander legen (es sollen ja 2 Törtchen werden) und mit Erdbeermarmelade bestreichen.
2. Mit etwas Creme/ Sahne bestreichen, Kokosflocken darüber streuen und die 2. Böden darauf setzen.
3. Die Törtchen schön mit der Creme/ Sahne von allen Seiten bestreichen und kühl stellen. Vor dem Servieren mit den Früchten belegen.

60. Ombre Cake mit Stachelbeeren

Von Biskuitwerkstatt

http://biskuitwerkstatt.blogspot.de/2014/07/ombre-cake-in-grun-mit-stachelbeeren.html

Einkaufsliste

300 g weiche Butter
260 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
50 ml Buttermilch
2 TL Backpulver
220 g Mehl
100 g Speisestärke
Lebensmittelfarbe (Paste) in grün
150 g Stachelbeeren
100 g Johannisbeeren
Froot Loops z.B. von Kellogs*

Frosting:

230 g Butter
350 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
2 Packungen Frischkäse (400 g)

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 175° C vorheizen und zwei Springformen mit 18 cm Durchmesser ausfetten und mit Mehl bestäuben. Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit einer Küchenmaschine schaumig schlagen.
2. Die Eier einzeln unterrühren und dann die Buttermilch hinzufügen. Backpulver, Mehl und Speisestärke in einer Schüssel mischen und langsam zu dem Zucker-Eier-Gemisch hinzufügen, bis ein homogener Teig entsteht.
3. Den Teig in vier gleichmäßige Portionen aufteilen und in vier Schüsseln füllen. Mit Hilfe eines Zahnstochers die Teigportionen abgestuft einfärben.
4. Zwei Teigportionen in die vorbereiteten Springformen füllen und im vorgeheizten Ofen ca.15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter 5 Minuten auskühlen lassen, aus den Formen lösen und die beiden anderen Teigportionen wie oben beschrieben backen.
5. Die Butter mit cremig aufschlagen. Den Puderzucker langsam dazugeben und dabei weiter schlagen. Das Vanilleextrakt unterrühren und zum Schluss den Frischkäse kurz einrühren. Die Frischkäsemasse auf den Böden verteilen und so zusammensetzen, dass ein Farbverlauf entsteht. Das restliche Frosting oben auf die Torte streichen und mit Stachelbeeren und Johannisbeeren belegen.

61. Schokotorte mit Beeren

Von Die Feinschmeckerin

http://blog.diefeinschmeckerin.de/backen/schokotorte-mit-beeren/#comment-44

Einkaufsliste

Rührteig:

125g weiche Butter
125g Zucker
4 Eigelb
1 TL abgeriebene Bio- Zitronenschale
2 EL frischer Zitronensaft
1 Pck. Vanillezucker
150g Mehl
1 TL Backpulver
80ml Milch

Schokoladenmousse:

140ml Milch
380g Edelbitterschokolade (70% und von guter Qualität)
700ml Schlagsahne

außerdem:

1 Schale frische Himbeeren
1 Schale frische Heidelbeeren
1Backform mit 26cm Durchmesser
oder
2 kleine Backformen mit 20cm Durchmesser

So wird's gemacht

1. Rührteig: Mit den Schneebesen des Handmixers die weiche Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelbe, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft unterrühren. Mehl und Backpulver im Wechsel mit der Milch dazugeben und unterrühren. Eine große Backform oder zwei kleine mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Bei kleinen Formen den Teig gleichmäßig aufteilen, in die Formen geben und glatt streichen.
2. Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 20- 25 Minuten backen. Den Kuchen gut auskühlen lassen.
3. Schokoladenmousse: Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen. Die Milch leicht erhitzen und unter die geschmolzene Schokolade rühren. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Die flüssige Schokolade mit einem Schneebesen unter die Sahne heben. Den Tortenboden mit einem Tortenring umstellen. Die kleinen Tortenböden habe ich wieder in die Backform gegeben. Die Mousse gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen. Die Kuchen abgedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torten aus dem Kühlschrank herausnehmen, den Tortenring lösen und mit den gewünschten Beeren belegen.
4. Mein Tipp: Eine handvoll Heidelbeeren vorsichtig unter die Mousse heben, dann die Mousse auf dem Tortenboden verteilen. Zum Schluss mit Heidelbeeren garnieren.Die Butter mit cremig aufschlagen. Den Puderzucker langsam dazugeben und dabei weiter schlagen. Das Vanilleextrakt unterrühren und zum Schluss den Frischkäse kurz einrühren. Die Frischkäsemasse auf den Böden verteilen und so zusammensetzen, dass ein Farbverlauf entsteht. Das restliche Frosting oben auf die Torte streichen und mit Stachelbeeren und Johannisbeeren belegen.

62. Himbeer Baiser Torte

Von Travia's Herdfeuer

http://traviasherdfeuer.wordpress.com/2014/07/12/himbeer-baiser-torte/

Einkaufsliste*

Für den Tortenboden

100g Halbfett-Margarine
70g Zucker
Prise Salz
2 Eier
200g Mehl
1/2 Tütchen Backpulver
5-6 EL Milch
2 TL Kakaopulver
10 Schoko-Mokka-Bohnen, fein zerstossen

Für den Belag

400g frische Himbeeren

Baiser

3 Eiweiß
2 TL Zitronensaft
60g Zucker

So wird's gemacht

1. Den Ofen auf 160 °C Umluft oder 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Eine 26cm Springform fetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Die Margarine mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Dann den Zucker hinzufügen. Ein Ei hinzugeben und alles rühren, bis es glatt ist. Erst dann das nächste Ei hinzugeben. Die Prise Salz hinzufügen. Das Backpulver und den Kakao unter das Mehl geben und portionsweise in den Teig sieben und gut verrühren. Zwischendurch immer wieder etwas von der Milch hinzufügen. Wenn alles gut verrührt ist, die zerstossenen Mokka-Schoko-Bohnen unterrühren.
2. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und ca. 15 Minuten auf einer der unteren Schienen backen. Wenn der Teig fertig ist, diesen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Rost wieder auf eine der beiden untersten Schienen schieben.
3. Die Himbeeren waschen und verlesen und dann auf dem abgekühlten Tortenboden verteilen. Das Eiweiß mit dem Zitronensaft sehr steif schlagen. Erst wenn es wirklich fest ist (ein Schnitt mit dem Messer bleibt bestehen und fällt nicht in sich zusammen) den Zucker hinzufügen und weiter schlagen, bis es wieder genauso steif ist wie vorher.
4. Die Baiser-Masse auf den Himbeeren verteilen und dabei kleine Wölkchen und Spitzen formen. Jetzt alles noch mal 15 Minuten in den Backofen zum Fertigbacken geben.

*Entnommen und leicht modifizert aus: Dr. Oetker, Fettarm backen

63. Schokoladen Obsttörtchen

Von Anna's Diaries

http://the-anna-diaries.blogspot.de/2014/07/schokoladen-obst-tortchen.html

Einkaufsliste

250g Mehl
3EL Kakaopulver
150g Butter
40g Zucker
2-3 EL Wasser
50g Zartbitter Schokolade (geschmolzen)
50g Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnuss oder eine Mischung)
350g Obst (was auch immer ihr mögt oder bekommen könnt)
2 EL Brauner Zucker
2 EL Aprikosenmarmelade oder bei roten Früchten Johannisbeergelee

So wird's gemacht

1. Dieses Rezept ist super einfach und braucht nicht mal einen Mixer. Mischt Mehl und Kakao und gebt dann die Butter in kleinen Flocken dazu. Mit der Hand mischt ihr alles, bis die Mischung krümelig ist. Gebt dann den Zucker und das Wasser hinzu und knetet alles zu einem Teig. Diesen Teig lasst ihr dann 15 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen. Währenddessen könnt ihr eure Tartförmchen einfetten und den Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
2. Rollt den Teig aus. Es sollte für 6 Tarts reichen, ich habe daraus 4 gemacht, weil ich lieber etwas dickeren Teig habe. Dann drück ihn bis oben an den Rand in euren Förmchen fest und stecht ihn mit einer Gabel ein. Zerknüllt etwas Alufolie und legt sie auf den glatten Teig in den Förmchen. Backt das Ganze dann 10-15 Minuten im Ofen. Danach nehmt ihr die Alufolie raus und backt die Tarts nochmal 5 Minuten. Währenddessen könnt ihr euer Obst schneiden. Erbeeren halbieren, Bananen in dünne Scheiben schneiden, etc.
3. Lasst eure Tarts komplett in der Form abkühlen und während ihr darauf wartet, schmelzt ihr die Schokolade im Wasserbad. Gebt diese auf einen Teller, genau wie die Nüsse und tunkt die Tarts darin ein. Verteilt alles gut, damit auch der Rand gut bedeckt ist. Dann tunkt ihr alle in die Nüsse. Danach könnt ihr auch schon mit dem Belegen anfangen. Rotes Obst wird mit dem Johannisbeergelee bestrichen, Pfirsische, Kiwis, Mandarinen etc mit der Aprikosenmarmelade. Bananen werden mit dem braunen Zucker besteuert. Fertig seid ihr und ihr habt super leckere, schokoladige und knusprige Tarts die nach Sommer schmecken.

64. Vanille Marzipan Creme Törtchen

Von Cook-Mahl

http://www.cook-mahl.com/548/vanille-marzipan-creme-toertchen/

Einkaufsliste

für ca. 4 Törtchen:
150 g Vollkornkekse (ich habe "Bahlsen Life Cranberry" Kekse verwendet)
75 g Butter
2 Blatt Gelatine
400 ml Milch
1 Päckchen Puddingpulver "Bourbon-Vanille-Geschmack" (zum Kochen)
100 g Marzipan-Rohmasse
200 g Schmand
Beeren eurer Wahl

So wird's gemacht

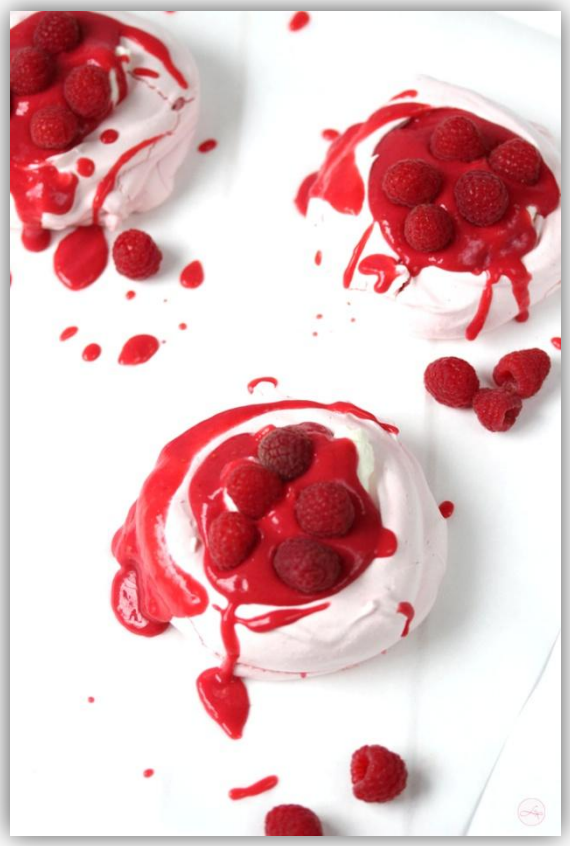
1. Kekse in einen großen Plastikbeutel füllen, verschließen und mit Hilfe einer Teigrolle fein zerbröseln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Keksbrösel mit der flüssigen Butter mischen. Auf dem Boden einer gefetteten Springform (18 x 18 cm) verteilen und andrücken.
2. Für die Puddingcreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 300 ml Milch aufkochen. 100 ml Milch, Puddingpulver und 50 g Zucker glatt rühren. In die kochende Milch rühren, aufkochen und unter ständigem rühren ca. 1 Minute köcheln. Von der Herdplatte nehmen, etwas abkühlen lassen. Marzipan grob raspeln. Gelatine ausdrücken und im heißen Pudding verrühren. Schmand und Marzipan unterrühren. Füllung auf den Keksboden geben, glatt streichen und kalt stellen.
3. Mit einem Vorspeisenring kleine Törtchen ausstechen und mit roten Beeren eurer Wahl servieren.

Knusperdesserts und andere süße Leckereien

65. Himbeer Pavlova {Rosa}

Von Lisbeths

http://www.lisbeths.de/himbeer-pavlova-rosa♡/



Einkaufsliste

Für 6 mittelgroße Tänzerinnen:
5 Eiweiß
300 g feinster Zucker
frische Zitrone
250 g frische Himbeeren
1,5 El Honig
200 ml Sahne
Lebensmittelpaste – optional.

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf Umluft 100 Grad vorheizen. Eischnee am besten in einer Küchenmaschine steif schlagen. Ganz langsam den Zucker ein rieseln lassen und weiter schlagen. Wer mag, färbt sich die Masse mit Lebensmittelpaste ein.
2. Ein kleiner Trick: wenn man frische Zitrone in die Masse gibt wird sie schön weiß und sehr steif. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 2 -3 Esslöffel Baisermasse geben und mittig eine Mulde formen.
3. Einfach den Esslöffeln von der Mitte aus zur Seite drehen. Für gute 90 Minuten trocknen lassen. Wer es mag wenn die Baisers innen noch etwas „Marshmallow“ sind der holt sie nach 80 Minuten raus.
4. Die Hälfte der Himbeeren mit dem Honig pürieren und durch ein Sieb geben. Die Sahne leicht aufschlagen und ca. zwei Esslöffel in die Mulde geben, mit dem Himbeerpüree bedecken und ein paar Himbeeren zur Deko aufsetzen.

66. Sauerrahm Erdbeereis

Von Baking And More

http://bakingandmore.com/2014/06/29/sauerrahm-erdbeer-eis/

Einkaufsliste

Die Zubereitung erfolgt ohne Eismaschine.
Ergibt ca. 1 Liter Eis (4 gute Portionen).
Zutaten: Sauerrahmeis
400 g Sauerrahm
400 g Sahne
140 g Rohrohrzucker (normaler Zucker geht auch)
1 Vanilleschote
Zutaten Erdbeereis
500 g Erdbeeren
250 g Sahne
1 gehäufter EL Puderzucker
Zutaten Krokant
50 g Mandeln
50 g Pistazien
50 g Zucker
4 EL Wasser
Zutaten Erdbeersoße
500 g Erdbeeren
1 EL Puderzucker
Saft von ½ Zitrone
Zitronenabrieb

So wird's gemacht

Am Vortag die Erdbeere waschen, den Strunk entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Zwischendurch das Naschen nicht vergessen! Erdbeeren in einem Gefrierbeutel über Nacht ins Gefrierfach legen. Am nächsten Tag die Sahne und den Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote halbieren. Das Mark mit einer Messerspitze herauskratzen und mit der Vanilleschote zur Sahne geben. Das Sahne-Zucker-Vanille-Gemisch erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Vanilleschote entfernen und die Masse vollständig abkühlen lassen. Den Sauerrahm in die abgekühlte Sahne mischen, bis sich alles vollkommen vermengt hat. Die Eismasse in eine Schüssel geben und in das Gefrierfach stellen. Nach ca. 4 Stunden sollte das Eis die richtige Konsistenz haben (angefroren aber noch nicht hart). Evtl. vor den 4 Stunden schon mal nachsehen.
>>Während der Wartezeit kann das Krokant & die Erdbeersoße zubereitet werden.<<
Sobald das Sauerrahmeis die richtige Konsistenz hat geht es weiter. Die Erdbeeren aus dem Gefrierfach nehmen und in einer Schüssel mit einem Messer vorsichtig auseinander hacken. Zuerst die Sahne mit dem Puderzucker in einen Mixer geben, danach die klein gehackten Erdbeeren. Alle Zutaten mixen, bis alle Erdbeerstückchen verschwunden sind. In eine Plastikdose die Hälfte der Saurrahmeismasse geben. Darauf kommt die Hälfte des Erdbeereises. Die ersten beiden Vorgänge wiederholen. Die Masse (wie bei einem Marmorkuchen) mit einer Gabel durchziehen. So entsteht die Marmorierung. Das Eis nochmal 1-2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Sollte es ziemlich hart geworden sein einfach ca. 15 Minuten antauen lassen.
Zubereitung Krokant: Mandeln und Pistazien mit einem Nudelholz zu kleinen Stückchen klopfen oder in einem Zerkleinerer fein hacken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und beiseite stellen. Die Nussmischung in einer Pfanne rösten. Dabei muss man aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden. Also ständig rühren! Sobald sie einen schönen Bräunegrad erreicht haben aus der Pfanne nehmen. Zucker und Wasser in die Pfanne geben und erhitzen. Sobald es eine schöne karamellartige Färbung erhalten hat nimmt man die Pfanne von der heißen Herdplatte und gibt die gehackten Nüsse dazu. Alles gut vermischen, auf das vorbereitete Backblech geben und auskühlen lassen. Nicht alles schon vor dem Servieren vernaschen!
Zubereitung Erdbeersoße: Erdbeere waschen, den Strunk entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und mit dem ausgepressten Saft und dem Puderzucker zu den Erdbeeren geben und alles gut vermischen.

67. Galette mit Sommerfrüchten

Von Küchenkopf

http://kuechenkopf.wordpress.com/2014/07/05/galette-mit-sommerfruechten/

Einkaufsliste

200g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Zucker
100g Butter, direkt aus dem Kühlschrank
80ml eiskaltes Wasser
300 – 400g Früchte (z.B. Blaubeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren)
2 EL Mehl
40g Zucker
1 Ei, verquirlt
3 EL brauner Zucker

So wird's gemacht

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Die Butter in kleine Stücke würfeln, zugeben und alles verkneten, bis eine krümelige Masse entsteht. Jetzt das Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Teigkugel etwas flach drücken und in Frischhaltefolie eingewickelt für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf ca. 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Früchte waschen, evtl. Stiele entfernen. In einer Schüssel mit Mehl und Zucker vorsichtig vermischen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. (dieser sollte einen Durchmesser von ca. 30cm haben). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Jetzt die Füllung in die Mitte des Teiges geben und am Rand ca. 3-5cm frei lassen. Diesen Rand leicht über die Füllung schlagen und etwas fest drücken. Den Rand mit dem Ei einpinseln und mit dem Zucker bestreuen.
5. In den Backofen schieben und ca. 20-30 Minuten goldbraun backen.

68. Moosbeernocken

Von Minze und Zimt

http://minzeundzimt.wordpress.com/2014/07/08/moosbeernocken/

Einkaufsliste

(für 4 Portionen als Hauptgang):
600 g Moosbeeren (auch bekannt als Blaubeeren und Heidelbeeren)
250 g Mehl
2 Eier
250 ml Milch
Margarine zum Backen
Kristallzucker zum Bestreuen
evtl. Eiscreme zum Servieren

So wird's gemacht

1. Mehl, Eier und Milch zu einem Teig verrühren und mit einer Prise Salz salzen.
2. Die Moosbeeren unterrühren. Wenn es sich nicht um echte Waldmoosbeeren, sondern um Zuchtmoosbeeren handelt, die eine dickere Haut haben, ist es sinnvoll, kurz mit dem Pürierstab oder Mixer in den Teig rein zu fahren, ohne aber die Beeren vollständig zu pürieren. Es soll nur die Haut geöffnet werden.
3. Nun erhitzt man etwas Margarine in einer Pfanne und gibt mit einem Löffel portionsweise den Moosbeerteig als Nocken hinein. Die Nocken werden auf beiden Seiten angebraten und können anschließend entweder sofort serviert oder im Backrohr warm gehalten werden, bis alle Nocken fertig sind.
4. Vor dem Servieren bestreut man die Nocken mit Zucker und gibt eventuell eine Kugel Eis darauf.

69. Pfirsich Blaubeer Crumble mit Minze

Von Juli Gold

http://juli-gold.de/2014/07/06/pfirsich-blaubeer-crumble-mit-minze/

Einkaufsliste

für 2Portionen:

Für die Füllung:

3 Pfirsiche
eine Handvoll Blaubeeren (ein Hoch auf meine exakten Mengenangaben!)
2-3 TL abgeriebene Zitronenschale
2-3 EL Zitronensaft
30 g Zucker
2 TL Stärke
einige Blätter Zitronenmelisse, gehackt (auch gut: Minze!)

Für das Topping:

30 g brauner Zucker
40 g Haferflocken (ich habe körnige genommen)
60 g Mehl
40 g Butter, weich

So wird's gemacht

1. Pfirsiche in Spalten schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten für die Füllung in eine Auflaufform geben. Etwa 20 Minuten ruhen lassen.
2. Für das Topping alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermegen (geht mit dem Mixer oder mit den Händen) bis kleine Krümel entstehen. Diese auf die Füllung geben.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad 40-50 Minuten backen. Wird das Crumble oben zu braun, dann mit Alufolie abdecken. Das Crumble ist fertig, wenn die Füllung anfängt zu blubbern und die Krümel leicht gebräunt sind.

70. Schokokugeln

Von Die Pappelheimer

http://diepappelheimer.blogspot.de/2014/06/ich-geb-mir-die-kugel-eine-schokokugel.html

Einkaufsliste

1 halbe Tasse Buchweizenmehl
1 EL Kakaopulver (echter Kakao, nicht das gezuckerte Zeug, das in die Milch gekippt wird)
1 EL Vanillemark (mangels Vanillestange gab es hier Vanilleback)
7 große Datteln

So wird's gemacht

1. Die Datteln werden erst mal klein gehäkselt und es ergibt sich ein etwas klebriges braunes Pulver. Nach Geschmack wird jetzt Wasser zugegeben, ich habe etwa 3 EL hineingegossen, die raw_manda hatte etwas mehr im Rezept und dadurch eine glitschigere, fudge-ähnlichere Konsistenz. Ich hatte genug, als die Masse noch leicht krümelig war, so ließen sich leichter Kugeln formen und das Gefühl im Mund ist für mich angenehmer.
2. So können die kleinen Kugeln nun in den Kühlschrank - oder sie wandern direkt in den Mund. Und kein kleines Kälbchen musste wegen meinem Schokohunger nach seiner Mama weinen. Wenn ethisch richtiges Leben doch nur immer so einfach und lecker wäre!

71. Schwarzwälderkirsche im Glas

Von Uschi und Regina

http://uschiundregina.wordpress.com/2014/07/05/schwarzwalder-kirsche-im-glas-ein-knuspersommerdessert/

Einkaufsliste

Für 4 Gläser (und ein paar zusätzliche Brownies zum naschen) benötigt ihr insgesamt folgende Zutaten:

250 g Zartbitterschokolade
125g Butter
140g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
3 Eier
180g Zucker- 1 Pckg. Vanillezucker
300g gewaschene und entsteinte Kirschen
4 ganze Kirsche zum Verzieren
Saft einer Zitrone
80g Gelierzucker
125g süße Sahne
125g Mascarpone

So wird's gemacht

1. Zuerst einmal werden die Brownies gebacken – die Angaben sind hier für ein ganzes Blech und ihr braucht nur ungefähr ein Viertel davon für das Dessert. Wenn ihr also keine Lust auf ganz viele leckere, saftige, ultraschokoladige Brownies zum so vernaschen habt, dann einfach nur ein Viertel von den Zutaten verwenden. Aber ihr würdet euch so ärgern, glaubt es mir! Die Dinger sind der Hit! So, ihr schmelzt erstmal 200 g Zartbitterschokolade mit 125 g Butter, immer schön rühren und dann etwas abkühlen lassen. Zusätzlich noch weitere 50g Zartbitterschokolade zerkleinern, die kommen nachher noch in den fertigen Teig. Dann in einer Backschüssel (immer daran denken, es muss DIE Backschüssel sein, den Tipp von Reginas Oma findet ihr hier) 140g Mehl mit einem halben TL Backpulver und einer Prise Salz vermischen. In einer weiteren Backschüssel 3 Eier, 180g Zucker und eine Pckg. Vanillezucker schaumig rühren und die abgekühlte Schokoladenmasse dazugeben. Die Mehlmischung nach und nach dazu sieben und alles vorsichtig zu einem Teig verrühren. Jetzt die restlichen Schokoladenstückchen unterheben. Eine flache Backform mit Backpapier auslegen, den Teig hineingeben und glatt streichen. Dann mit einem Rost auf der mittleren Schiene etwa 20-25 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben. Nicht zu lange drin lassen, die Brownies sollten außen eine dünne, leicht knusprige (!) Oberfläche haben und innen noch schön feucht und klitschig sein. (Wenn ihr jetzt schon zweimal über das Wort KNUSPRIG gestolpert seid, ich komme später nochmal dazu!)
2. So, in der Zwischenzeit könnt ihr euch auch schon mal an die Kirschen machen. Ich habe 300 Gramm gewaschene und entsteinte Kirschen und 4 extra schöne Kirschen zum Verzieren für meine 4 Gläser verwendet. Die Kirschen habe ich mit dem Saft einer Zitrone und 80g Gelierzucker wie Kompott eingekocht. Abkühlen lassen.Dann 125g süße Sahne steif schlagen und vorsichtig die gleiche Menge Mascarpone darunter heben. Wenn ihr wollt, könnt ihr noch eine Packung Vanillezucker beim Schlagen der Sahne dazu tun, ich fand die Creme so ganz pur aber leckerer als Ausgleich zu den süßen Kirschen und Brownies.
3. Inzwischen sind die Brownies sicherlich schon abgekühlt. Hier mit einem Löffel etwa ein Drittel eures Dessertglases mit Browniemasse füllen (das was später davon übrig bleibt, in gleichmäßige Rechtecke schneiden und am besten gleich vernaschen). Dann zwei Löffel Sahne-Mascarpone-Creme und anschließend ein Viertel eurer Kirschmasse aus dem Topf darauf geben. Abschließend eine Sahne-Mascarpone-Creme als Häubchen oben drauf und mit Brownie-Krümeln und einer Kirsche verzieren. Et voilá, fertig ist euer Knuspersommerdessert!

72. Marzipan Flammkuchen

Von Ein Häppchen Glück

http://haeppchenglueck.wordpress.com/2014/07/06/summer-from-the-inside/

Einkaufsliste

Für den Teig:

250 gr Mehl
40 gr Zucker
2 EL neutrales Pflanzenöl
100 ml kaltes Wasser

Für den Belag:

1 Becher Crème fraiche
2 Päckchen Vanillezucker
2 EL brauner Zucker
50 gr Marzipan
3 Weinbergpfirsiche
100 gr Himbeeren
Mandelblättchen, geröstet
Pistazien gehackt

So wird's gemacht

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Öl und Wasser rasch verkneten und den Teig dann eine halbe Stunde kalt stellen. Danach auf Backpapier auf Blechgröße ausrollen.
2. Crème fraiche mit Vanillezucker verrühren. Auf den Teig geben. Marzipan-Rohmasse mit einer Küchenreibe auf den Teig raspeln. Pfirsiche in feine Spalten schneiden und auf dem Flammkuchen verteilen. Himbeeren waschen, verlesen und ebenfalls darauf geben. Den braunen Zucker über den Früchten verstreuen. Bei 180 Grad 15-20 Minuten backen, bis der Teig knusprig ist und der Zucker karamellisiert ist. Mandeln und Pistazien darübergeben.

73. Vanilleeis mit gebrannten Mandelblättchen

Von Ich muss backen

http://ichmussbacken.com/2014/07/15/vanille-eis-mit-gebrannten-mandelblattchen-und-toffee-sauce/#more-662

Einkaufsliste

Gebrannte Mandeln

140 g Mandelblättchen
2 EL feiner Zucker

Vanille-Eis

375 ml Vollmilch, laktosefrei
220 g feiner Zucker
670 g Schlagrahm, laktosefrei
80 g Mascarpone, laktosefrei
2 Vanilleschoten, aufgeschnitten, das Mark herausgekratzt

Toffee-Sauce

180 g Schlagrahm, laktosefrei
165 g brauner Zucker
50 Butter, in kleine Stücke geschnitten
Nach Wunsch: 1 Prise Meersalz

So wird's gemacht

1. Für das Vanille-Eis die Milch und den Zucker mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine etwa 2 Minuten schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Mascarpone in einer kleinen Schüssel mit etwas Schlagrahm (ca. 125 ml) verrühren, bis sich beides zu einer glatten Creme verbunden hat. Die Mascarpone-Mischung, den Schlagrahm und das Vanillemark zur Milch-Zucker-Mischung geben und mit dem Schneebesen vorsichtig einrühren. Keine Sorge, wenn das Vanillemark klumpt; das löst sich in der Eismaschine auf. Die Eiscreme-Basis über Nacht im Kühlschrank kühlen.
2. Für die gebrannten Mandeln das Backrohr auf 200° C Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Mandelblättchen in einer kleinen Schüssel mit dem Zucker vermischen und auf dem Backblech verteilen. Im Backrohr ca. 10 Minuten hellbraun rösten. Dabei nicht aus den Augen lassen; die Mandeln verbrennen sehr schnell.Für die Toffee-Sauce alle Zutaten in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Temperatur aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Die Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Regelmäßig umrühren. Die Sauce vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Sie dickt dabei etwas ein.
3. Fertigstellung: Das Vanille-Eis in der Eismaschine nach der Anleitung der Eismaschine zubereiten. Wenn das Eis fertig ist, anrichten wie folgt: In jedes Glas eine Kugel Eis geben, darüber Toffee-Sauce nach Wunsch, dann eine Schicht gebrannte Mandeln. Wiederholen. Mit einer Schicht Mandeln abschließen.

74. Karamellisierte Walnüsse

Von Kochen und Backen im Wohnmobil

http://www.kochen-und-backen-im-wohnmobil.de/karamellisierte-walnuesse/

Einkaufsliste

100g Walnüsse ohne Schale – entweder in Hälften oder kleiner je nach Wunsch 60g Zucker

So wird's gemacht

4. Den Zucker im Topf schmelzen. Hierbei nicht umrühren aber schön dabei stehen und aufpassen dass der Zucker nicht verberennt!
5. Wenn das Karamell goldfarben ist, den Topf vom Herd nehmen und die Walnüsse unterrühren sodass die Nüsse gut vom Karamell überzogen sind.
6. Die Masse auf einen Teller stürzen und erkalten lassen. Dann auseinander brechen.

75. Dulce de leche Popcorn

Von Meine süße Werkstatt

http://www.meinesuessewerkstatt.de/2014/07/dulce-de-leche-karamell-popcorn.html

Einkaufsliste

75 g Popcornmais
2 EL Öl
Überzug:
100 g Dulce de Leche (bei mir aus der Dose, den Rest habe ich eingefroren)
55 g Zucker
55 g brauner Zucker
40 g Butter

So wird's gemacht

1. Den Mais entsprechend der Anleitung auf der Verpackung in einem genügend großen Topf poppen lassen. Im Topf lassen In der Zwischenzeit den Backofen auf 170°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. In einem kleinen Topf bei milder Hitze alle Zutaten unter rühren erwärmen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.
3. Temperatur erhöhen, bis das Ganze blubbernd kocht, dann wieder die Temperatur verringern und noch ungefähr 1 Minute weiter köcheln lassen.
4. Diese Karamellsauce über das Popcorn gießen und mit einem Holzspatel gut umrühren.
5. Die klebrige Mischung auf die Bleche verteilen und im Ofen in 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.
6. Auf den Blechen komplett auskühlen lassen und ggf. entstandene Popcornklumpen zerdrücken.

76. Knusperschälchen

Von Ninivepisces

http://ninivepisces.wordpress.com/2014/07/20/knusperschalchen-fur-eis-oder-so-crunchy-icecream-cups-or-so/

Einkaufsliste*

45g Butter
85 g Zucker
2 El Zitronensaft
25g Mehl
40g Mandelblättchen
2 El Mohnsamen

So wird's gemacht

1. Butter schmelzen, alle anderen Zutaten einrühren, ungefähr eine Stunde anziehen lassen. Backofen auf 175° vorheizen.
2. Mit Hilfe eines Esslöffels Kekse auf Backpapier setzen- das Backpapier ist wichtig! und ungefähr 10 min backen, bis die Ränder braun werden.
3. Die Kekse laufen sehr auseinander, also genug Abstand – das war schonmal ein Anfängerfehler den ich zukünftig vermeiden werde… David schreibt 4 Kekse auf ein Blech. Rausholen, sofort das Papier vom Blech ziehen und dann kommt die Kunst- die richtigen paar Sekunden erwischen wenn die Kekse kühl genug sind um nicht mehr auseinanderzulaufen und noch warm genug um formbar zu sein- dann werden sie über umgedrehte Teetassen gestülpt und so dürfen sie kalt werden.

*Adaptiert von David Lebovitz: The Perfect Scoop- David Lebovitz

Knuspersammlung

Ein Knusperfrühstück 3
1. Knuspriges Sommermüsli mit Nektarinen und Weinbergpfirsichen 3
2. Aprikosen-"Marmelade" mit Knusper 4
3. PullApart-Muffins mit Erdbeermarmelade 5
Herzhafte Knuspersnacks 6
Blätterteiggebäck mit Käse und Speck **(Außerhalb der Wertung)** 6
5. Knuspriges Zucchinischnitzel mit Gemüsebulgur und Minzjoghurt 7
6. Rucola-Parmesan-Hippen 8
7. Waffeln mit Räucherlachscreme 9
8. Knusprige Blätterteigstangen 10
9. Wildlachs mit Sesam-Knusperkruste 11
10. Quarkbrot mit Paprika-Tomaten-Füllung 12
11. Panzanella 13
12. Tomaten Tarte Tatin mit Büffelmozzarella 14
Auf dem Kuchenteller landet 15
❖ Knuspercookies 15
13. Haferkekse mit Lavendel 15
14. Johannisbeer Crumble Cookies 16
15. Knusprige Himbeercookies 17
Von Süßes macht Glücklich 17
16. Cherry-Espresso-Cookies 18
17. Knuspercookies mit Herz 19
18. Mohn Whookie mit Lemon Curd 20
19. Haselnusskekse mit Erdbeerkonfitüre 21
❖ Knuspertartes, Pies und andere Knusperangelegenheiten 22
20. Aprikosentarte mit Ricotta und Rosmarin-Macadamia-Krokant 22
21. Knusperige Sommer Frucht Pizza 23
Von Meine Küchenschlacht 23
22. Aprikosentarte mit Basilikumzucker 24
23. Nutella Tartelettes 25
24. Johannisbeer Tartlets 26
25. Aprikosentarte 27

26. Erdbeerstriezel mit Pudding 28
27. Beerenstarke Knusper-Tartelettes 29
28. Aprikosen-Apfeltarte mit Mandelcreme 30
29. Mini Kirschküchlein 31
30. Key Lime Pie 32
31. Ribiseltarte 33
32. Aprikosen-Johannisbeer-Tarte mit Baiser 34
❖ Knusprige Muffins und Cupcakes 35
33. Ananas-Cocos-Cupcakes 35
34. Erdbeer Cupcakes mit Erdbeercurd 36
35. Donaucupcakes 37
36. Heidelbeerige Buttermilch-Muffins mit knusprigen Streuseln 38
37. Aprikosen Buttermilch Muffins 39
38. Cherry Kisses 40
39. Cronuts 41
40. Marzipan - Cupcakes und Topping für die Frischkäse-Schoko-Creme 42
41. Mini Oreo Cheesecakes 43
❖ Große Knusperkuchen 44
42. Kirsch-Crumble-Kuchen 44
43. Pudding-Keks-Kuchen 45
44. Eiskaffee Gugelhupf mit Karamellsoße und Knuspereffekt 46
45. Johannisbeerkuchen mit Nuss Baiser 47
46. Beeren-Crostata 48
47. Johannisbeer Himbeer Baiserkuchen 49
48. Pflaumen-Haselnusskuchen 50
49. Stachelbeer Streuselküchlein 51
50. Sreuselschnecken mit roten Johannisbeeren 52
51. Bienenstich mit Erdbeeren 53
52. Dinkelstrudel mit schwarzen Ribiseln 54
53. Altbierkuchen 55
54. Puddingkuchen Deluxe 56
55. Rhabarbertorte mit Amaranthstreuseln 57
56. Ribiselschaumkuchen 58
❖ Knuspertörtchen 59
57. Death by Candy Törtchen 59

58. Mini Pfirsich-Kirsch-Torte....60
59.Sommerliches Beerentörtchen....61
60. Ombre Cake mit Stachelbeeren....62
61. Schokotorte mit Beeren....63
62. Himbeer Baiser Torte....64
63. Schokoladen Obsttörtchen....65
64. Vanille Marzipan Creme Törtchen....66
Knusperdesserts und andere süße Leckereien....67
65. Himbeer Pavlova {Rosa}....67
66. Sauerrahm Erdbeereis....68
67. Galette mit Sommerfrüchten....69
68. Moosbeernocken....70
69. Pfirsich Blaubeer Crumble mit Minze....71
70. Schokokugeln....72
71. Schwarzwälderkirsche im Glas....73
72. Marzipan Flammkuchen....74
73. Vanilleeis mit gebrannten Mandelblättchen....75
74. Karamellisierte Walnüsse....76
75. Dulce de leche Popcorn....77
76. Knusperschälchen....78