

Geburtstagskuchen - Carrot Cake



Einkaufsliste:

Für die Böden (18er Springform):

2Eier
140ml Pflanzenöl
170g Rohrohrzucker
280g geraspelte Möhren
50g gehackte Pekannüsse
50g gehackte Haselnüsse
180g Weizenmehl (Typ 550)
Prise Salz
1 TL Natron
1TL Zimt
Prise Muskat, Prise Nelken, Prise
Vanille
Mein Tipp: Schaut bei den Pumpkin
Spice Blondies vorbei und nutzt 1TL
Pumpkin Spice anstelle der Gewürze

Für das Topping:

80g weiche Butter
400g Puderzucker
20ml starken Tee (3Teebeutel in
35ml aufgekochter Milch 10 Minuten
ziehen lassen)
1/2 TL Zimt
250g Frischkäse

So wird's gemacht:

Für die Böden: Ofen 150°C vorheizen. Eier mit dem Zucker sehr cremig aufschlagen. Öl, geraspelte Möhren (abwiegen nach dem Raspeln), Nüsse und Gewürze hinzugeben und cremig rühren. Nun Mehl und Natron mischen und vorsichtig unter die Masse heben. Teig abwiegen und zu gleichen Teilen auf 3 eingefettete Springformen verteilen (oder nacheinander backen), Böden für 18-20 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen, vollständig auskühlen lassen.

Für das Topping: Tee vorbereiten und abkühlen lassen. Puderzucker und Butter mischen, Tee-Milch langsam unter die Puderzucker-Butter-Masse geben. Frischkäse langsam unterrühren. Sobald es eine homogene Masse ist, cremig aufschlagen.

Um den unteren Boden einen Springformrand legen, 3-4 EL Creme auf den Boden geben, gleichmäßig verteilen, zweiten Boden auf die Masse legen, erneut Creme auf den Boden geben und den letzten Boden (umgedreht - mit der Bodenseiten nach oben - so ist es oben gleichmäßig glatt) aufsetzen. Mit etwas Creme glatt bestreichen. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Topping derweil in einen Spritzbeutel mit geschlossener Sterntülle geben. Springformrand vom Kuchen lösen. Creme rundherum verteilen und oben auf Rosetten spritzen. hierfür wie bei einem Cupcake in der Mitten beginnen und spiralförmig nach außen gelangen.

Lieblingstee - Cupcakes



Einkaufsliste:

Für die Cupcakes

75g weiche Butter
270g Rohrohrzucker
240g Mehl
1EL Backpulver
35ml Lieblings-Tee (bei mir grüner Tee mit Apfel-Geschmack)
(3Teebeutel in 35ml aufgekochtem Wasser 10 Minuten ziehen lassen)
2Eier
225ml Milch

Für das Topping:

40g weiche Butter
200g Puderzucker
20ml starken Tee (3Teebeutel in 35ml aufgekochter Milch 10 Minuten ziehen lassen)
125g Frischkäse

So wird's gemacht:

Für die Cupcakes: Ofen 200°C vorheizen. Butter, Zucker, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und verrühren. Eier mit der Milch und dem Tee mischen und leicht aufschlagen und zu dem Mehl-Gemisch geben. Cremig rühren. Auf 12-14 Cupcakeförmchen verteilen und ca. 15-20 Minuten backen (je nach Größe), Stäbchenprobe machen. Cupcakes auskühlen lassen.

Für das Topping: Tee vorbereiten und abkühlen lassen. Puderzucker und Butter mischen, Tee-Milch langsam unter die Puderzucker-Butter-Masse geben. Frischkäse langsam untermischen. Sobald es eine homogene Masse ist, cremig aufschlagen.

Topping in einen Spritzbeutel mit geschlossener Sterntülle geben, auf die eine Rose spritzen. hierfür wie bei in der Mitten beginnen und den Cupcake spiralförmig nach außen eindecken.

Zweierlei Macarons - Kokos oder Kürbiskern-Schokolade



Einkaufsliste:

Für die Macaron Schalen:

25g gemahlene weiße Mandeln
20g Kokosflocken (sehr fein gemahlen - mit Pürierstab) **ODER**
20g Kürbiskerne
75g Puderzucker
1 Eiweiß (36g)
10g Rohrohrzucker
Nach Belieben: Lebensmittelfarbe (Gel oder Pulver)

Für die Kokos-Creme:

50ml Kokosmilch
100g weiße Schokolade
30g fein gemahlene Kokosflocken
30g gemahlene Mandeln

Für die Schoko-Zimt-Creme:

50ml Sahne
100g dunkle Schokolade
1/2 TL Zimt

So wird's gemacht:

Für die Macarons Kokos (bzw. Kürbiskerne), Mandeln und Puderzucker vermengen und sehr fein mit dem Pürierstab zerkleinern. Diese Masse 1-2 Mal durch ein Sieb geben. Beiseite stellen. Ofen auf 150°C vorheizen. Eiweiß hell aufschlagen und dann die 10g Zucker hinzugeben, weiter schlagen. Nun ein wenig Farbe mit einem Holzstab hinzugeben, weiter schlagen bis die Masse sehr steif ist und glänzt. In drei Schritten die Nuss-Puderzucker-Mischung unterheben. Die Masse sollte letztendlich zäh vom Löffel fließen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und kleine Kreise auf das vorbereitete Backpapier spritzen. Nach Belieben mit etwas Zuckerdekor oder Kokos, gehackten Kürbiskernen dekorieren und 30 Minuten trocknen lassen. Nun die Macarons in den Ofen schieben und diesen auf 130°C-140°C herunterstellen. Nach 10-12 Minuten herausnehmen und sofort das Backpapier vom Backblech nehmen und auf eine kalte Fläche geben. Macaronschalen auskühlen lassen.

Für die Kokos-Creme: Weiße Schokolade mit der Kokosmilch schmelzen, wenn vollständig geschmolzen, fein gemahlene Kokosflocken und Mandeln unterheben, auskühlen lassen. In einen Spritzbeutel geben und auf die Kokos-Macaronschalen-Mitte spritzen. Andere und die andere Schale oben auf drehen. Nicht drücken, denn dann kann die Oberseite der Schale eindrücken.

Für die Schoko-Creme: Dunkle Schokolade mit der Sahne schmelzen, Zimt hinzufügen und auskühlen lassen. Wie oben mit den Kürbiskern-Macaronschalen fortfahren.

Zimt Scones



Einkaufsliste:

500g Weizenmehl (Typ 550)
1TL Natron
2TL Weinsteinbackpulver
1Prise Salz
130g Butter
30g Rohrohrzucker
1 Ei
260g Joghurt
2TL Zimt
1EL Milch
30g Rohrohrzucker + 1TL Zimt
zum Wenden

So wird's gemacht:

Ofen auf 220°C vorheizen. Mehl, Natron und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Nun Butter untermischen bis eine krümelige Masse entsteht. Zucker hinzugeben. Das Ei leicht aufschlagen, 1EL des Eis in eine Schüssel geben und für später zum Bestreichen beiseite stellen. Den Rest des Eis mit dem Joghurt vermengen und zu dem Mehlgemisch geben und zu einem Teig verrühren. Der Teig sollte etwas fester sein. Arbeitsfläche bemehlen und Teig auf die Arbeitsfläche geben und nochmals kneten. Nun Teig nochmals bemehlen und 2cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Teig-Teile ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Nun den Rest des Eis mit dem Esslöffel Milch verquirlen und die Scone-Teilchen mit der Masse bestreichen. Zucker und Zimt mischen und die Oberseite der Scones in die Mischung tunken. Nun ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Mokka Shortbread



Einkaufsliste:

- 150g Mehl
- 30g Kakao
- 20ml starken Kaffee
- 80g Rohrohrzucker
- 90g weiche Butter

So wird's gemacht:

Mehl, Kakao und Zucker vermengen. Den Kaffee brühen. Die Butter zu der Mehl-Kakao-Masse geben und zu einem homogenen Teig kneten, nach und nach den abgekühlten Kaffee hinzugeben. Sollte der Teig zu weich sein, etwas Mehl hinzugeben. Teig in Frischhaltefolie legen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Nun Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und nach Wünschen Formen ausstechen. Mein Tipp: Mit diesem Shortbread lassen sich auch super diese kleinen Tannenbäumchen machen. Das Rezept und die Anleitung findet Ihr im Knusperstübchen in der Knusperkiste unter "Cookies".

Ofen auf 180°C vorheizen. In den Teig mit einem dünnen Holzstab kleine Löcher stechen und für 7-10 Minuten backen, Cookies auf dem Backpapier auskühlen lassen.

