

Erdbeer-Kokos-Torte



Einkaufsliste:

Für die Böden (24/26er Springform):

6 Eier
Mark einer halben Vanilleschote
180g Rohrohrzucker
210g Mehl
1,5TL Backpulver
150g Kokoschips

Für die Creme

200g weiße Schokolade
100g Kokoschips
100ml Kokosmilch
200ml Sahne
3EL Puderzucker
200g Frischkäse
1Pck. Sahnesteif
700g Erdbeeren

Zum Garnieren:

150ml Sahne
2EL Puderzucker
Etwa 50g Kokoschips
250g Erdbeeren
Raffello nach Belieben

So wird's gemacht:

Für die Böden werden die Eier mit dem Zucker sehr cremig geschlagen, Vanille hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und in drei Teilchen in die Ei-Masse sieben und gut unterheben. Kokos Chips stark zerkleinern und unter den Teig heben. Backform fetten und den Teig abwägen. Teig auf drei Formen verteilen oder in einer Form backen und später teilen (dann längere Backzeit beachten). Böden bei 175°C ca. 10 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Böden auskühlen lassen.

Für die Creme weiße Schokolade und Kokosmilch in einen Topf geben und Schokolade schmelzen lassen. Masse komplett auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und halbieren. Die Kokoschips stark zerkleinern (oder Kokosraspel nehmen). Nun die Sahne steif schlagen und unter Rühren den Frischkäse, Puderzucker und das Sahnesteif hinzugeben. Die Kokos-Weiße-Schokolade-Masse noch einmal umrühren und unter die geschlagene Sahne rühren.

Nun um den untersten Boden einen Springformrand legen, auf dem Boden die Erdbeeren verteilen, darauf zerkleinerte Kokoschips – oder raspel und dann 2-3 Esslöffel der Creme, zweiten Boden auflegen und Prozedur wiederholen.

Im Kühlschrank etwa 1 Stunde durchkühlen lassen. Nun die restliche Sahne mit 1EL Puderzucker steif schlagen und die Torte rundum einstreichen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und kleine Tupfen auf den äußeren Tortenring geben. Ein paar Erdbeeren beiseitelegen, den Rest fein würfeln, mit den feinen Kokoschips vermischen und in die Mitte der Torte geben, mit Puderzucker bestreuen. Zum Schluss Erdbeeren und Raffaello im Wechsel auf die Sahne-Tupfen drücken. Bis zum Servieren kalt stellen.

Oreo Blaubeer Pfannkuchen Torte



Einkaufsliste:

Für die Pfannkuchen

6 Eier
Mark einer halben Vanilleschote
70g Rohrzucker
200ml Buttermilch
200ml Joghurt
200g Mehl
1,5TL Backpulver
80g flüssige Butter
150g Oreos (zerbröseln)

Für die Creme

600ml Sahne
400g Frischkäse
150g Puderzucker
1Pck. Sahnesteif
600g Blaubeeren
300g Oreos

Zum Garnieren:

Oreos und Blaubeeren nach Belieben

So wird's gemacht:

Für die Pfannkuchen werden die Eier mit dem Zucker sehr cremig geschlagen, Vanille hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen, Buttermilch und Joghurt mit der geschmolzenen Butter mischen, beides abwechselnd in die Ei-Masse geben. Zum Schluss die gehackten Oreos vorsichtig unterheben. In der Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Für die Creme Frischkäse cremig schlagen. Sahne und Puderzucker locker aufschlagen, den Frischkäse gemeinsam mit dem Sahnesteif hinzugeben. Nun einen Tortenring um die gebackenen Pfannkuchen geben und beginnen zu schichten. Creme auf den Pfannkuchen, auf die Creme Blaubeeren, dann einen Pfannkuchen, auf den Pfannkuchen nun etwas Creme sowie zerbröselte Oreos, so im Wechsel fortfahren bis alles aufgebraucht ist.

Nun nach Belieben mit Oreos und Blaubeeren garnieren, bis zum Servieren kühl stellen.

Zitronen Baiser Cupcakes & Limo



Einkaufsliste:

Für die Küchlein (12 größere):

120g Butter
140g Zucker
2 Eier
Abrieb von zwei Zitronen
50ml Zitronensaft
Etwas Vanillemark
260g Mehl
2TL Backpulver
Prise Salz
200ml Buttermilch

Für die Zitronenfüllung

2 Zitronen – Saft und Abrieb
120g Zucker
120ml Wasser
1-2TL Speisestärke

Für die Baiser-Haube

2 Eiweiß
120g feinsten Zucker

Für die Limo

2 Zitronen – Saft und Abrieb
120g Zucker
120ml Wasser
Erdbeeren & Zitronenscheiben nach
Belieben
Minze
Sprudelwasser

So wird's gemacht:

Für die Böden Eier und Zucker cremig schlagen. Mehl und restliche trockene Zutaten mischen. Buttermilch und Zitronensaft mit der Butter erhitzen/schmelzen und unter die Eimischung geben. Nun die Mehlmischung unter den Teig heben. Muffinförmchen auslegen und den zu $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen. Bei 180°C 13-16 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Auskühlen lassen.

Für die Creme Zitronen pressen, Saft und Abrieb mit Zucker und Wasser in einen Topf geben und aufkochen, durch ein Sieb geben, erneut aufkochen lassen und mit der Speisestärke abbinden, sodass die Masse fester wird. Küchlein etwas mit einem Teelöffeln aushöhlen, etwa 1-2 TL der Zitronenfüllung in die Küchlein geben, nach Belieben Teig wieder auf die Küchlein geben.

Für das Baiser Eiweiße und Zucker in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad erhitzen bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Nun die Masse sehr steif aufschlagen bis sie vollständig abgekühlt ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Cupcakes spritzen. Ofen auf 200-220°C stellen und Cupcake für etwa 5 Minuten auf der obersten Stufe in den Ofen stellen, backen bis das Baiser leicht bräunt.

Für die Limo Zitronen pressen, Saft und Abrieb mit Zucker und Wasser in einen Topf geben und aufkochen, durch ein Sieb geben, in eine Karaffe füllen, Erdbeeren, Minze und Zitronenscheiben nach Belieben hinzugeben und mit dem Sprudelwasser (oder auch Sekt) aufgießen.

Sommer Quiche mit Pesto



Einkaufsliste:

Für den Boden (24er/26er

Tarteform):

220g Mehl

100g Butter

1 Ei, 1 TL Salz

1 Knoblauchzehe fein gehackt

Für die Füllung

Je nach Größe 1-2 Zucchini

300g sehr reife Tomaten

200g Mozzarella am Stück

2 Eier

1 Eigelb

200ml Sahne

60g geriebenen Mozzarella

60g geriebenen Parmesan

Salz, Pfeffer

2 Knoblauchzehen

Für das Pesto:

200g Basilikum

1 Knoblauchzehe

Salz & Pfeffer

30g Parmesan

30g Pinienkerne

100ml Olivenöl

So wird's gemacht:

Für das Pesto Basilikum fein mörsern oder zerkleinern, Pinienkerne rösten, mit dem Olivenöl und Knoblauch zum Basilikum geben und mörsern, bzw. mit einem Stabmixer zerkleinern. Zum Schluss den Parmesan untergeben und mit Olivenöl aufgießen.

Für den Boden Butter und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht, nun nach und nach das Ei hinzugeben bis der Teig zusammenkommt. Schön durchkneten, in Frischhaltefolie verpacken, etwas platt drücken und im Kühlschrank 1 Stunde durchkühlen lassen. Wer es eilig hat, kann den Teig auch 15 Minuten in den Tiefkühlschrank legen. Der Teig reicht für eine 24er aber auch für eine 26er Tarteform, je kleiner, desto dicker kann der Teig sein. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in der Tarteform platzieren, im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung zwischenlagern.

Für die Füllung Zucchini, Mozzarella und Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Etwas geriebenen Mozzarella auf dem Boden verteilen. Sahne, Eier und Eigelb verquirlen, salzen und pfeffern. Beide Käsesorten (fein gerieben) zu der Sahne-Mischung geben, nochmals gut umrühren. Nun immer abwechselnd Tomaten, Zucchini und Mozzarella Scheiben auf den Boden schichten, bis der Boden einmal komplett belegt ist, nun mit der Sahne-Ei-Masse übergießen, nochmals abwechselnd mit Zucchini, Tomaten und Mozzarella belegen. Zum Schluss das Pesto auf der Quiche verteilen. Bei 180°C ca. 30-40 Minuten backen bis die Quiche goldbraun und die Füllung nicht mehr flüssig ist.

Monkey Bread mit Pesto



Einkaufsliste:

Für das Pesto:

200g Basilikum
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer
30g Parmesan
30g Pinienkerne
100ml Olivenöl

Für den Teig:

10g frische Hefe oder 1/2 Pck.
Trockenhefe
25ml + 1TL Olivenöl
250g Mehl (Typ 550)
1EL Honig,
150ml lauwarmes Wasser
1TL Meersalz
1 TL Paprikapulver
1 Handvoll Basilikum
3-4 Frühlingszwiebeln
1TL Knoblauchpulver

Außerdem etwas Parmesan

So wird's gemacht:

Für das Pesto Basilikum fein mörsern oder zerkleinern, Pinienkerne rösten, mit dem Olivenöl und Knoblauch zum Basilikum geben und mörsern, bzw. mit einem Stabmixer zerkleinern. Zum Schluss den Parmesan untergeben und mit Olivenöl aufgießen.

Für den Teig: Honig mit der Hefe cremig rühren, lauwarmes Wasser hinzufügen, alles verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Derweil Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden, Gewürze vermengen, Basilikum fein hacken. Nun zu dem Hefegemisch das Mehl geben, auf das Mehl die restlichen Zutaten geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Hände mit 1 TL Olivenöl einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Olivenöl bedeckt ist. In der Schüssel abgedeckt für 25 Minuten ruhen lassen.

Teig nochmal durchkneten und ein kleine Bällchen zupfen, die in dem Pesto und dem geriebenen Parmesan wälzen, 3-5 Bällchen jeweils in eine Muffinform geben (oder alle in eine große Form). Mit dem restlichen Pesto bepinseln. Nun im Ofen bei 190°C ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Knusperlachs



Einkaufsliste:

- 600g Lachs
- 1Zwiebel
- 2Knoblauchzehen
- 50g gehackte Mandeln
- 70g Brotbrösel
- Handvoll Basilikum
- 2EL Butter
- Salz & Pfeffer
- 25g Parmesan
- 25g Mozzarella
- Olivenöl

So wird's gemacht:

In die Pfännchen oder eine Auflaufform etwas Olivenöl geben, salzen und pfeffern. Nun den Lachs in die Form geben. Zwiebel mit dem Knoblauch in etwas Butter andünsten und auf den Lachs geben. Die restlichen Zutaten vermengen und auf den Lachs geben. Bei 180°C etwa 15 Minuten backen – bei einem ganzen Lachs-Stück in der Auflaufform entsprechend länger. Kruste kann auch nur goldbraun gebacken werden und dann auf dem Grill fertig gebacken werden.