

Double Decker Cheesecake

Von Claudia von Diepenbroick aus Münster

Zutaten:

65 g Butter
75 g Zucker
200 g Mehl
½ Pck. Backpulver
1 Ei
500 g Quark
150 g Zucker
3 Eigelb
2 Becher Schmand (je 200 ml)
150 ml Öl
125 ml Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
3 Eiweiß
1 Prise Salz
3 EL Zucker
Fett für die Form

Zubereitung:

Aus Butter, 75 g Zucker, Mehl, Backpulver und 1 Ei einen Mürbeteig kneten und diesen kurz kühl stellen.

Quark, 150 g Zucker, 3 Eigelb, Schmand, Öl, Milch und Vanillepuddingpulver gut verrühren. 1 Tasse der Masse aufheben und zur Seite stellen.

Eine 28er Springform einfetten und den Mürbeteig auf Boden und Rand gleichmäßig verteilen. Die Quarkmasse auf den Teig geben und 45 Minuten bei 175 Grad backen.

Kurz vor Ende der Backzeit die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 3 EL Zucker steif schlagen. Danach die zur Seite gestellte Quarkmasse unterheben und die Creme auf den gebackenen Kuchen geben. Weitere 15 Minuten backen.

Wichtig! Bei leicht geöffneter Backofentür langsam auskühlen lassen, damit der Kuchen nicht zusammenfällt.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Pastinaken-Kuchen

von Laura Hebling und Nikolai Wystrychowski aus Münster

Zutaten

350 g Pastinaken (fein geraspelt)
250 g Rapskernöl
4 Eier
150 g Rübenzucker (kristallin)
200 g frisch gemahlene Mandeln (oder Walnüsse)
1 Prise Meersalz
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
300 g Dinkel-Vollkornmehl
2 TL Weinsteinbackpulver
75 g Kakaonibs
1 Prise Piment (gemahlen)

200 g dunkle Kuvertüre
120 g Saure Sahne
z.B. kandierte Mandarinen-Stücke

Zubereitung

Pastinaken schälen und fein reiben. Die Schale einer Biozitrone abreiben oder fertige Zitronenzesten verwenden. Öl, Eier und Zucker schaumig schlagen. Gemahlene Mandeln, Piment, Salz, Zitronenzesten, Kakaonibs, und Pastinakenraspeln hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen, in den Teig sieben und gründlich untermischen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Kuchenform (26 cm) einfetten und den Teig einfüllen. Den Kuchen etwa 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Für das Topping Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und saure Sahne unterrühren. Das Topping auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen. Nach Wunsch mit kandierten Früchten verzieren, z.B. Mandarinen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Herrencreme-Torte

von Pascal Doden aus Senden bei Münster und FoodTuber von senfdazu.net

Zutaten

Vanille-Pudding

1 Liter Milch 2 Bourbon Vanille-Schoten
70-80g Zucker
80-90g Kartoffelmehl 2 geh. TL Butter

Herren-Tortencreme

400-600ml Sahne
100ml (beliebig) Rum 6-7 Blatt Gelatine
1-2 Pck. Zartbitterschokolade

Rührkuchen

2 Eier 100g Zucker (z.b. auch Ahornsirup)
150g Mehl
100ml Öl 100ml Mineralwasser oder Milch 1 TL Backpulver
ggf. 1/2 TL Vanille (-Pulver oder -Zucker für den Geschmack)

Keksboden

150g Hafer-Vollkornkekse 60g Butter

Crunch-Topping

150-200g verschiedene Nüsse (Nussmix)
3 EL kernige Haferflocken
4 EL Zucker
1 TL Zimt beliebig Amaretti/Amarettini
beliebig Beeren wie Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, etc.

Zubereitung

(Am besten am Vortag) Zucker entweder karamellisieren oder direkt in einen Topf geben und mit Milch und Vanillemark und -schoten solange köcheln, bis sich der Karamell/Zucker aufgelöst hat. Dabei stetig rühren. Milch abkühlen lassen und bis zur Verwendung abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Vanille-Pudding: Kartoffelmehl mit etwas kalter Vanillemilch vermischen. Restliche Vanillemilch und Butter in einen Topf geben und erhitzen. Sobald die Milch köchelt, Kartoffelmehlflüssigkeit unterrühren, bis ein dicker Pudding entsteht.

Pudding komplett abkühlen lassen.

Für den Rührkuchen: Eier und Zucker schaumig schlagen. (Restliche) Flüssigkeiten und ggf. Vanille unterrühren. Mehl und Backpulver unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Nach der Backzeit 2-3 Minuten ruhen, aus der Springform nehmen und zur Seite stellen.

Für den Keksboden: Kekse klein mahlen. Keksbrösel mit Butter vermischen und anschließend in die mit Backpapier ausgelegte Springform geben und fest

andrücken. (Ggf. als Kleber 4EL beliebige Marmelade mit 50ml Rum anrühren und über den Keksboden sprengeln.) Rührkuchen nun über den Keksboden geben. Ist der Vanillepudding komplett abgekühlt, Gelatine 5 Minuten ins Wasserbad legen, Rum unter den Vanillepudding geben, Sahne steif schlagen (ggf. Sahnesteif/San Apart verwenden) und ebenfalls unter den Vanillepudding rühren, Gelatine ausdrücken und in einem Topf verflüssigen, etwas Pudding in Topf geben (um die Temperatur anzupassen) und Gelatinemix in den Pudding rühren. Schokolade klein brechen oder klein hacken und den feinen Schokostaub mit einem Sieb entfernen. Schokolade vorsichtig und kurz unterrühren, sodass der Vanillepudding nicht die Farbe der Schokolade annimmt. Dann Herren-Tortencreme in die Springform geben. Die Springform nun min. 2 Stunden, am besten über Nacht, durchkühlen lassen. Zu guter Letzt Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Sobald Zucker hellgoldgelb ist, Nüsse und Haferflocken hinzugeben und alles miteinander vermischen. Dann mit Zimt bestreuen, nochmals unterrühren und abkühlen lassen. Beeren verlesen und Nüsse und Amaretti/Amarettini und Beeren rustikal auf den Kuchen

Apfelkuchen vom Keramiker

Von Detlef Kunen aus Dülmen

Zutaten für eine Kuchenform mit ca. 1,5 Liter Fassungsvermögen:

4 Eier (Größe M) abwiegen (ca. 230 – 250 g)
jeweils das gleiche Gewicht an
-Zucker
-Butter
-klein gehackte Äpfel
-Mehl

Außerdem:

1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
1 gehäufte TL Kardamom oder Zimt
1 Prise Salz
Fett und Paniermehl für die Form

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig schlagen. Die vier Eier dazugeben und gut verrühren. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und erst danach wiegen. Anschließend die Apfelstücke sehr klein schneiden. Danach mit einem Küchenmesser oder Wiegemesser zerkleinern. Die kleinen Apfelstückchen zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben und vermengen. Mit einer Prise Salz und Kardamom oder Zimt verfeinern. (Je nach Geschmack - beides zusammen schmeckt nicht so gut). Zum Schluss Mehl und Backpulver hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Die Backform gut einfetten und mit Paniermehl einstreuen. Den fertigen Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°Grad (Ober-Unterhitze) oder 175°Grad Umluft ca. 60 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren! Den Kuchen in der Form etwa eine Stunde auskühlen lassen, erst dann stürzen und aus der Form nehmen.

Tipp:

Wenn der Kuchen sehr hoch aufgegangen ist, schneiden Sie vor dem Stürzen den Überstand mit einem scharfen Brotmesser ab, um eine glatte und gerade Standfläche zu erhalten.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Blusen-Kekse

von Jessica Reyes aus Emsdetten

Zutaten:

Ergibt etwa 24 „Blusen“

Für den Teig

250 g Butter
250 g Mehl
100 g Puderzucker
1 Packung Vanillepuddingpulver
Abrieb von einer Zitrone
1 TL flüssige Vanilleessenz
2 EL Earl-Grey-Tee
1 Prise Salz

Für das Royal Icing (Eiweiß-Spritzglasur)

1 Eiweiß
1 EL Zitronensaft
500 g Puderzucker
½ TL flüssige Vanilleessenz
Optional: Lebensmittelfarbe, Liebesperlen etc.

Außerdem:

Ausstechformen

Zubereitung:

Den losen Earl-Grey-Tee zusammen mit einer Prise Salz im Mörser zerkleinern. Die Butter langsam erwärmen und den Tee mit dem Salz darin etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die restlichen Zutaten mit der Butter-Tee-Mischung vermengen. Den Teig im Kühlschrank ca. 1 Stunde kaltstellen. Anschließend zirka 4 mm dick ausrollen und mit einer schönen Form (zum Beispiel Blusen) ausstechen oder einfach zu Kugeln formen und sie flach drücken. Die Kekse bei 160° Grad zirka zwölf Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren. Vollständig abkühlen lassen, erst dann dekorieren.

Für die Dekoration eignet sich eine Eiweiß-Spritzglasur, ein sogenanntes Royal Icing. Dazu Eiweiß mit Zitronensaft, Puderzucker und Vanilleessenz zu einem sehr steifen



Eischnee schlagen. Optional kann die Spritzglasur mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden. Achtung:

Royal Icing sollte frisch verzehrt werden! Will man mehrere verschiedene Schichten der Spritzglasur auftragen, um Verzierungen in einer anderen Farbe zu malen, muss die erste Schicht zunächst einen Tag trocknen. Wenn es schnell gehen muss, lassen sich die Kekse auch für eine halbe Stunde bei 50 ° Grad bei Ober-/Unterhitze im Ofen trocknen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Mokkatorte

von Birgit Lievenbrück aus Münster

Zutaten für den Biskuitboden:

6 Eier
180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
50 g Speisestärke
½ Pck. Backpulver
5 EL kochendes Wasser

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker und kochendes Wasser verquirlen. Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und alles schaumig aufschlagen.

Bei 180° Grad 35 bis 40 Minuten in einer 28er Springform abbacken.

Zutaten für die Mokka-Buttercreme:

Für den Pudding:

¾ l Milch
2 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen
1 Prise Salz
2 TL Instant Kaffeepulver

120 g Zucker

Für die Buttercreme:

250 g Butter
50 g Kokosfett

Außerdem:

3 EL Preiselbeeren
Mokkabohnen

Zubereitung:

Aus Milch, Puddingpulver, Kaffeepulver, Zucker und Salz einen Pudding kochen, mit Folie bedecken und erkalten lassen.

Butter und Kokosfett schaumig rühren und den kühlen Pudding esslöffelweise dazugeben.

Den abgekühlten Biskuitboden zwei Mal durchschneiden. Auf dem unteren Boden die Preiselbeeren verteilen und mit einem Teil der Buttercreme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und ebenfalls mit einem Teil der Creme bestreichen. Mit dem Rest der Buttercreme die Torte einstreichen und mit Tupfen und Mokkabohnen garnieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Syrischer Grießkuchen

Von Dawin Kalach aus Münster

Zutaten für den Teig:

3,5 Tassen Grieß
1,5 Tassen Joghurt
1 Tasse Zucker
200 g Butter
1 Pck. Backpulver
2 Pck. Vanillezucker

Zutaten für den Sirup:

2 Tassen Zucker
1 Tasse Wasser
Etwas Zitronensaft oder Rosenwasser

Zum Dekorieren:

1 Handvoll Pistazien, Kokosraspeln oder Mandeln

Zubereitung:

Joghurt mit Backpulver vermischen und 5 Minuten ziehen lassen. Die restlichen Zutaten miteinander vermengen, anschließend den Joghurt dazugeben und gut verrühren. Den Teig abgedeckt mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen, besser noch 2 Stunden, damit der Grieß quellen kann. Währenddessen die Pistazien kleinhacken und mit den Kokosraspeln vermischen.

Ein Backblech oder eine Backform gut einfetten und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend die Pistazien-Kokos-Mischung drüberstreuen. Mit Alufolie abdecken und diese mit Löchern versehen, damit der Teig nicht zu dunkel wird. Bei 180 Grad (Ober/Unterhitze) im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 30-40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Sirup zubereiten. Dafür das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren den Zucker darin auflösen. 5-10 Minuten leicht weiterköcheln lassen, so dass das Wasser etwas verkocht und eine Art flüssiger Sirup entsteht. Einen Schuss Zitronensaft (oder wahlweise Rosenwasser, je nach Geschmack) dazugeben und nochmal ca. 5 Minuten köcheln lassen, anschließend den Sirup sofort nach dem Backen auf den noch heißen Kuchen geben und einziehen lassen, bis er vollständig eingezogen ist. Kuchen abkühlen lassen. Zum Schluss mit der restlichen Pistazien-Kokos-Mischung und Mandeln dekorieren.