

Tiberanda Backbuch 2018



Danksagung

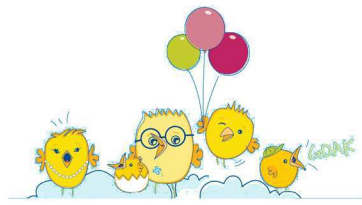
Herzlichen Dank an alle Tiberanda Bäcker, die diese Woche mit Feuer und Flamme bestritten und diese Kinderstadt unvergesslich gemacht haben!

Ein besonderer Dank, gebührt Constanze Müller und Jaqueline Steinke, die rund um die Uhr mit viel Herzblut und Leidenschaft, Kinderstadt zu etwas Besonderem gemacht haben.

Auch ein großer Dank an das Backhaus Nahrstedt, das uns durch Heike Ullrich eine erfahrene Patin zur Seite gestellt hat, die durch ihre euphorische Art frischen Wind in unser Backzelt gebracht hat.

Um die Möglichkeit unsere Backmomente festhalten, bedanken wir uns bei Jörg Kieckbusch, der uns den Druck des Tiberanda Backbuchs ermöglichte.

„Last but not Least“ bedanken wir unseren bei allen Tiberanda Mitarbeiter, die uns tatkräftig beim Abwasch unterstützt haben. Besonders Veronika Branz, die meinen kreativen Hintergrund erweitert und diese Danksagung ermöglicht hat.



Inhalts - verzeichnis

- I. Apfelstrudel
- II. Bananenbrot
- III. Blueberry Cheesecake
- IV. Blaubeer Schokoladen
Törtchen
- V. Brownies
- VI. Donauwelle
- VII. Mini Quiche
- VIII. (Mini) Zimtschnecken
- IX. Minicookies
- X. Oreocupcakes
- XI. Pflaumenkuchen
- XII. Tiramisu
- XIII. Waffeln
- XIV. Mascarpone Desert mit
Früchten





XV. Vanille – Erdbeer –
Marmelade

XVI. Schwarz Weiß Gebäck

XVII. Cake Pops

XVIII. Zuckerplätzchen

XIX. Spritzgebäck



Apfelstrudel



Zutaten

Strudelteig

- 250 g Mehl
- 2 g Salz
- 1 Ei
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 20 ml Öl

Füllung

- 1 kg Äpfel Braeburn
- Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 50 g Mandelsplitter
- 100 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 25 g Rosinen
- 200 g Saure Sahne

Zum Bestreichen

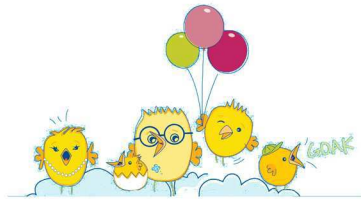
- 60 g Butter

Zubereitung

Strudelteig

Verknete das Mehl mit Salz, Ei, Wasser und Öl. Verwende nur so viel Wasser, so dass ein Teig entsteht, der nicht klebt.





Strudelteig

Knete ihn für etwa 3-4 Minuten durch und teile ihn dann in 2 Kugeln ein.

Streiche die Kugeln mit etwas Öl ein und lasse sie abgedeckt 30 Minuten ruhen.

Füllung

Schäle die Äpfel und vermische sie mit der Zitronenschale und dem –saft.

Rühre den Zucker, die Mandelsplitter, Zimt, Vanilleextrakt und nach Belieben die Rosinen ein und lass die Füllung abgedeckt stehen.

Fertigstellung Strudel

Rolle den Teig auf einem sauberen und glatten Küchentuch mithilfe von Mehl so weit aus, wie es mit dem Ausrollstab möglich ist.

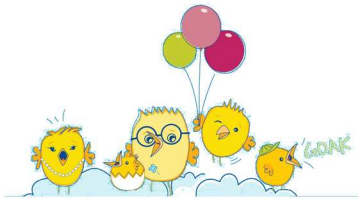
Ziehe ihn nun mit den Handrücken so weit aus, dass er ganz dünn wird. Bestreiche die Platte mit etwas Butter und mit der Hälfte der sauren Sahne.





Verteile nun die Hälfte der Apfelfüllung darüber und drücke diese aber vorher aus, so dass die Flüssigkeit nicht im Strudel landet. Klappe nun die Seiten ein und rolle den Strudel mithilfe des Küchentuches auf. Setze ihn auf eine Dauerbackfolie auf ein Backblech und bestreiche den Strudel komplett mit Butter. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 190°C Heißluft für etwa 30-35 Minuten.





Bananenbrot

Zutaten

- 3 Banane(n) sehr reif, je dunkler, desto besser, etwa 300 g
- 200 g Vollkornmehl, ich nehme Weizenvollkornmehl, alternativ geht auch Roggenmehl, Weißmehl, Dinkelmehl..
- Zimt, ich nehme 1 TL voll
- 100 g Apfel, gerieben oder Apfelmus ohne Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Ei(er)
- 50 g Walnüsse, gehackt, alternativ Mandeln, Haselnüsse...

Zubereitung

Den Apfel schälen, entkernen und fein reiben (alternativ kann man auch Apfelmus nehmen, dem kein Zucker zugesetzt wurde), die Bananen gut zerdrücken.

Nun mit den zwei Eiern schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Zimt mischen, zum Bananen-Apfel-Ei-Brei geben und kurz, aber gut verrühren.

Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben und alles in eine Kastenform füllen, je größer die Form, desto flacher das Brot. Nun bei 180°C etwa 45 Minuten backen

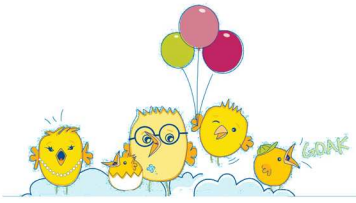


Blueberry Cheesecake mit Crunchy-Boden



Zutaten

- 75 g Mandel(n), mit Haut
- 100 g Kekse, (Vollkornkekse "Hobbit")
- 100 g Butter
- 100 g Schlagsahne
- 6 Blätter Gelatine, weiße
- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 150 g Joghurt, (Vollmilch-)
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Zitrone(n), Bio
- 300 g Heidelbeeren, (Blaubeeren),
gern auch TK



Zubereitung

Die Beeren bei Zimmertemperatur auftauen lassen, wenn es TK-Beeren sind.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Dann die Butter im Topf schmelzen.

Währenddessen die Mandeln grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Kekse grob zerbröseln. Beides mit der flüssigen Butter gut mischen.

Die Masse gleichmäßig als Boden in die Form drücken und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis er fest ist.

5 Blätter und 1 Blatt Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen, z.B. in Frischhalteboxen.

Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben.

Zitrone halbieren und auspressen.

Die Sahne steif schlagen und kalt stellen.

Frischkäse, Joghurt, 100 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und 3 EL Zitronensaft mit den Schneebesen des Rührgeräts kurz glatt rühren.





5 Blätter Gelatine ausdrücken, bei sehr schwacher Hitze auflösen und vom Herd ziehen.

2 EL der Frischkäsecreme einrühren, dann in die übrige Creme rühren. Sahne unterheben.

Creme auf den Crunchy-Boden streichen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Heidelbeeren mit einem Stabmixer fein pürieren.

1 Blatt Gelatine ausdrücken, bei sehr schwacher Hitze auflösen und vom Herd ziehen.

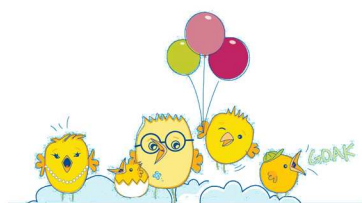
Erst 1 EL Heidelbeerpüree einrühren, dann in das übrige Püree rühren.

Püree auf die Frischkäsecreme geben und gleichmäßig verteilen.

Torte zugedeckt einige Stunden/über Nacht ziehen lassen.

Wenn es sehr süße Heidelbeeren sind, kann man gerne auch dort noch einen Löffel Zitronensaft einrühren.





Blaubeer Schokoladen Törtchen

Zutaten

Füllung

- 200 g Heidelbeeren (TK)
- 100 g Frischkäse
- 20 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 0,25 TL Backpulver

Muffins

- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 160 g Mehl
- 40 g Kakao
- 0,5 TL Backpulver
- 0,25 TL Natron
- 2 Eier
- 100 ml Buttermilch
- 150 ml Öl
- 1 TL Vanilleextrakt
- 30 g Mandelblättchen

Creme

200 g Sahne
150 g Mascarpone
1 TL Vanilleextrakt
3 TL Sanapart
30 g Puderzucker
Abrieb von 1 Limette

Sirup

- 100 g Heidelbeeren TK
- Saft von 1 Limette
- 30 g Zucker





Zubereitung

Lasse die Heidelbeeren vor der Verwendung auftauen und fange den Saft dabei auf.

Füllung

Verrühre die abgetropften Heidelbeeren (ohne Saft) mit dem Frischkäse, Puderzucker, Vanilleextrakt und Backpulver. Stelle die Füllung zur Seite.

Muffins

Verrühre den Zucker, mit dem Salz, Mehl, Kakao, Backpulver und Natron.

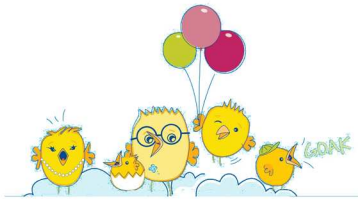
Rühre die Eier, die Buttermilch und das Öl kurz mit einem Löffel oder Schneebesen ein.

Fülle die Hälfte des Teiges mithilfe eines großen Eisportionierers in eine gut gefettete Muffinform.

Fülle nun jeweils 1 Esslöffel der Füllung in die Mitte und bedecke die Füllung mit dem restlichen Teig.

Backe die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180°C O/U für etwa 25 Minuten.





Lasse sie 10 Minuten in der Form auskühlen und stürze sie dann auf ein Kuchengitter.

Lasse sie danach komplett abkühlen.

Crème

Verrühre die Sahne mit der Mascarpone, dem Vanilleextrakt, Sanapart, Puderzucker und dem Abrieb der Limette und schlage die Crème steif.

Fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle ein. Spritze eine kleine Haube auf die Küchlein und stelle sie in den Kühlschrank.

Sirup

Verrühre die aufgetauten Heidelbeeren mit dem Heidelbeersaft, Limettensaft und Zucker und lasse den Sirup etwa 3-4 Minuten einkochen, bis die Bläschen beim Kochen ganz klein sind.

Lasse den Sirup komplett abkühlen und gieße ihn vorsichtig über die Törtchen.

Dekoriere sie mit Blaubeeren und einem Minzblatt

Brownies



Zutaten

- 230 g Zartbitterschokolade
- 130 g Butter
- 140 g Mehl
- 210 g Zucker
- 1/2 T L Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Ei(er), Größe M
- 1 Pkt. Vollmilchkuvertüre oder weiße

Zubereitung

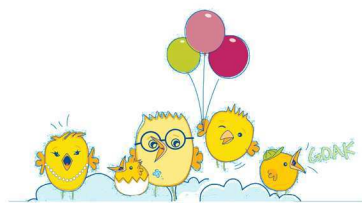
Von der Zartbitterschokolade 200 g mit 120 g Butter zum Schmelzen bringen, verrühren und etwas abkühlen lassen.

Die restliche Schokolade zerkleinern (am besten in einem Gefrierbeutel zerbröckeln).

Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und die lauwarme Schokoladenmasse dazugeben.

Die Mehlmischung nach und nach dazusieben und alles vorsichtig zu einem Teig verrühren. Jetzt die restlichen Schokoladenstückchen unterheben.





Eine Brownies-Backform (ca. 23 x 23 cm) mit der restlichen Butter fetten, den Teig hineingeben und glatt streichen.

Dann mit einem Rost auf der mittleren Schiene 20 - 25 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben.

Hier muss der richtige Zeitpunkt gefunden werden, damit die Brownies innen noch schön feucht und knatschig sind.

Am besten ab 20 Minuten dabeibleiben. Wenn der Rand schön tiefdunkelbraun ist, müssten sie fertig sein.

Nach dem Abkühlen entweder pur belassen oder mit Vollmilchkuvertüre bestreichen und mit weißer Kuvertüre diagonal streifig verzieren.

In 16 Vierecke schneiden, oder in 32 kleinere Rechtecke.

Sehr gut zum Einfrieren geeignet. Nach dem Einfrieren kurz antauen lassen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Donauwelle



Zutaten

Für den Teig

3 Ei(er)
175 g Zucker
175 ml Öl
175 ml Milch
350 g Mehl
3 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver
1 EL Milch
1 Glas Sauerkirschen, abgetropft

Für die Creme

1 Pck. Vanillepuddingpulver
400 ml Milch
2 EL Zucker
250 g Butter

Für die Glasur

200 g Schokolade, zartbitter
2 EL Nutella
1 EL Öl

Zubereitung

Dann das Puddingpulver mit 50 ml Milch und dem Zucker glatt rühren, den Rest der Milch aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen lassen und sofort in eine Schüssel umgießen.





Frischhaltefolie direkt auf den warmen Pudding legen, sodass möglichst keine Luftblasen zwischen Pudding und Folie entstehen. Den Pudding nun bei Raumtemperatur auskühlen lassen, bitte nicht kalt stellen!

Ein tiefes Blech (ich nutze ein 30 x 40 cm Blech, auf das ich einen Backrahmen stelle) dünn einfetten und mit Backpapier belegen, sodass das Papier gut anliegt. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker dick-cremig aufschlagen und langsam das Öl zugießen.

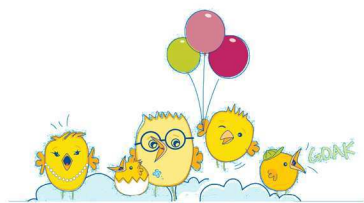
Anschließend Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eiercreme rühren.

Die Hälfte des Teiges auf das Blech streichen. Den übrigen Teig mit Kakao und Milch verrühren und vorsichtig darüber streichen.

Die Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 - 30 min. backen.

Anschließend das Backpapier vom Blech auf einen Rost ziehen und auskühlen lassen.





Die inzwischen zimmerwarm gewordene Butter cremig rühren. Die Folie vom ebenfalls zimmerwarm gewordenen Pudding abnehmen und nun löffelweise den Pudding unter die Butter rühren. Falls der Kuchenboden noch warm ist, die Creme evtl. so lange kalt stellen. Danach die Creme gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Wieder kalt stellen.

Die Zartbitterschokolade im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen, dann Nutella und Öl darunter rühren, sodass ein recht flüssiger Schokoladenguss entsteht. Den Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und mit einer Teigkarte oder einem Messer auf der Creme glatt streichen. Am besten im Kühlschrank fest werden lassen.

Mini Quiche



Zutaten

Zutaten für 24 Portionen:

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Quark
- 70 ml Milch
- 5 EL Öl
- 1 TL Salz

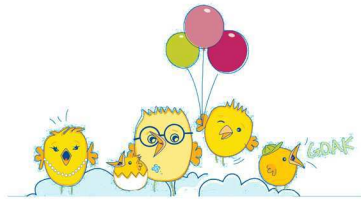
Für den Belag:

- 2 Paprikaschote(n), rot und gelb
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Stange/n Lauch(Poree)
- 50 g Tomate(n), getrocknet, in Öl eingelegt
- 100 g Schinken

Für den Guss:

- 300 g Schmand
- 1 Ei(er)
- 100g Käse, würziger, gerieben
- 1 TL Paprikapulver, scharf
- 1 EL Paprikapulver, süß
- n.B Salz und Pfeffer
- Oregano





Zubereitung

Die Teigzutaten verkneten und einen geschmeidigenm nicht mehr klebenden, Teig herstellen. Zwei Muffinbackformen mit je 12 Muffinmulden fetten und den Teig in den Mulden verteilen, dabei jeweils auch einen kleinen Rand andrücken.

Paprika und Lauch putzen und waschen, Zwiebel schälen, alles fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl ca. 5 Minuten andünsten.

Die Hälfte des Gemüses in eine Schüssel füllen, abkühlen lassen.

Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden. Schinken würfeln.



Die Tomaten zur einen,
den Schiken zur anderen
Gemüsehälfte geben. So kann
man nachher 12 Miniquiches für
Schinkenliebhaber und 12 für
Vegetarier bekommen.

Die Gusszutaten miteinander
verquirlen, und jeweils wieder
halb/halb mit dem Gemüse mischen.
Dieses dann auf den Teig geben.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C
20-25 Minuten backen.



Zimtschnecken



Zutaten

- 2 Pck. Puddingpulver, (Vanillepuddingpulver)
- 100 ml Wasser
- 500 ml Milch
- 5 EL Zucker
- 120 g Butter
- 2 Pkt. Trockenhefe
- 2 Ei(er)
- 1 TL Salz
- 800 g Mehl

Außerdem: (zum Bestreichen)

- 200 g Butter, flüssig
- 300 g Zucker, brauner
- 5 TL Zimtpulver





Für das Frosting:

- 250 g Puderzucker
- 250 g Frischkäse
- 120 g Butter
- 2 Pck. Vanillinzucker

Zubereitung

Milch aufkochen, Puddingpulver mit kaltem Wasser verrühren und in die kochende Milch einrühren, kurz kochen lassen bis der Pudding eingedickt ist, dabei ständig rühren. Vom Herd nehmen, Butter einrühren bis sie geschmolzen ist, Zucker und Eier einrühren. Wenn die Masse noch handwarm ist, die Trockenhefe unterrühren.

Salz und Mehl vermischen, Puddingmasse hinzugeben und zu einem weichen, leicht klebrigen Teig verarbeiten (geht am besten mit den Knethaken eines Mixers, der Teig sollte auf jeden Fall feuchter als „normaler“ Hefeteig sein).

Gehen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat (1-2 Stunden).

21





Den Teig halbieren und auf einer gut bemehlten Fläche auswalken, mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen, und jeweils der Hälfte von Zimt und braunem Zucker bestreuen.

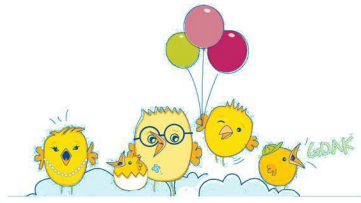
Eng aufwickeln und in ca. 4cm breite Stücke schneiden. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Die Zimtschnecken mit Abstand zueinander (am besten seitlich versetzt) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und nochmals 30 Min. gehen lassen.

Es ist wichtig, dass sie nicht zu dicht aneinander stehen, sich aber dennoch nach dem letzten Gehen ganz leicht berühren. Bei 200° ca. 20 Min. backen, nicht zu dunkel werden lassen.

Für das Frosting alle Zutaten zu einer cremigen Masse rühren und über die noch warmen Zimtschnecken streichen.





Dieses Rezept ist den amerikanischen „Cinnabon Rolls“ nachempfunden und ergibt ca. 25 Zimtschnecken.

Diese sind höher und weicher als deutsche Zimtschnecken.

Auch ähneln sie eher einem Schneckenkuchen, von dem die einzelnen Schnecken dann abgetrennt werden.

Cookies



Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 2 Eier (zimmerwarm)
- 400 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 200 g backfeste Schokoladendrops
bzw. Schokolade oder Trockene
Früchte

Zubereitung

Verrühre die weiche Butter mit Salz, Vanilleextrakt, Zucker und braunen Zucker in etwa 4-5 Minuten cremig. Rühre die Eier einzeln für etwa 30 Sekunden hinzu.

Verrühre das Mehl mit Backpulver und Natron und rühre die Mischung kurz ein.

Lege etwa 50 g Schokoladendrops zur Seite. Füge die Schokoladendrops hinzu und rühre kurz durch.





Portioniere den Teig mithilfe eines Eisportionierers und setze die Teigkugeln mit genügend Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Blech (etwa 5 pro Blech).

Drücke sie nur leicht flach und lege nach Belieben ein paar Schokoladendrops auf den Teig.

Backe die Cookies im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 11-13 Minuten. Der Rand darf ganz leicht hellbraun werden.

Lass die Cookies auf dem Backpapier komplett erkalten und zieh sie dann erst herunter.

Oreocupcakes



Zutaten

Für 12 Stück

- 24 kräftige Schokoladen Doppelkekse mit Vanille-Füllung ohne Überzug (zum Beispiel von Oreo)
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 160g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 160g Butter ,Raumtemperatur
- 100g Weizenmehl
- 30g Speisestärke
- 30g ungesüßter Back-Kakao
- 1/2 TL Backpulver
- 70 ml Milch oder Buttermilch, Raumtemperatur





Creme:

- 230g Puderzucker, gesiebt
- 115g Butter, Raumtemperatur
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1Prise Salz
- die übrigen Kekshälften, fein zerkrümelt
- 2 EL Milch
- Optional: Zusätzliche Kekse als Dekoration

Zubereitung

- 1.) Für diese leckeren Cupcakes wird zunächst der Backofen auf 160°C (Umluft) vorgeheizt.
- 2.) 12 der Kekse werden dann durch leichtes Drehen getrennt, die weiße Füllung abgeschabt und in eine Schüssel gegeben.
- 3.) 12 der 24 Kekshälften werden grob zerkrümelt, die restlichen Kekse für die Creme zur Seite gestellt.
- 4.) In einer Schüssel wird die Butter mit dem Zucker und dem Vanilinzucker verrührt, bis die Masse schaumig wird. Dann kommen die Eier hinzu und werden ebenfalls untergerührt.



- 5.) Das Mehl wird mit Salz, Speisestärke, dem Kakao und dem Backpulver vermischt und im Wechsel mit der Milch zu der Buttermasse gegeben wie auch die Keksstückchen und vermengt.
- 6.) Danach wird ein wenig des Teiges auf den Böden der Förmchen verteilt, jeweils ein kompletter Keks darauf gelegt und leicht angedrückt. Zum Schluss wird nochmals Teig darauf gegeben, so dass die Kekse vollständig bedeckt sind.
- 7.) Die Muffins müssen dann 25-30 Minuten backen (Es ist empfehlenswert, ein Muffinblech zu benutzen. Die Muffin-Förmchen sind ohne Halt oft zu unstabil und halten den Teig beim Backen dann nicht in Form.)
- 8.) Nach der Backzeit lässt man sie kurz abkühlen. Danach werden sie aus der Form genommen, damit sie vollständig auskühlen können.
- 9.) Für die Creme wird zunächst die herausgenommene Keksfüllung mit der Butter, dem Salz und Vanilinzucker /Vanillezucker vermengt.





10.) Wem das Buttercream Frosting zu süß ist, der kann es auch durch Cream Cheese Frosting ersetzen und dort die Kekskrümel reinrühren. Das Rezept gibt es hier bei den Vanille-Cupcakes ☒

11.) Danach wird der Puderzucker und je nach Bedarf die Milch dazugeben und gut verrührt. Die restlichen Kekshälften ganz fein zerkrümeln und zu der Creme geben.

12.) Anschließend kann sie in einen Spritzbeutel gefüllt und auf den Cupcakes verteilt werden.

13.) Als Dekoration kann noch ein halber oder ganzer Keks oben drauf gesteckt werden.

Pflaumenkuchen



Zutaten

- 750 g Pflaumen
- 125 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Pck. Zitronenschale (gerieben)
- 125 g Margarine
- 2 Eier
- 150 g Weizenmehl
- 110 g Zucker
- 1 PK Vanillinzucker
- 0.50 TL Zimt
- 100 g Margarine

Zubereitung

1.Schritt

Die Pflaumen waschen, trocken tupfen, in 2 Hälften teilen und die Kerne entfernen.

2.Schritt

Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel gut vermischen.
Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale, Margarine und Eier zugeben und alles zu einem Teig verrühren.





3.Schritt

Eine Springform fetten und den Teig darin gleichmäßig verteilen.

4.Schritt

Die Pflaumenhälften wie Dachziegel darauf schichten.

5.Schritt

Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Zimt und Margarine verkneten und in beliebig großen Streuseln auf den Pflaumen verteilen.

6.Schritt

Im Backofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Wer möchte, kann anstelle der Pflaumen auch Äpfel verwenden.

Tiramisu



Zutaten

- 1/2 Tasse Wasser, heiß
 - 1 EL Backkakao
 - 500 g Sahne
 - 2 Pck. Sahnesteif
 - 500 g Mascarpone
 - 125 g Puderzucker
 - 200 g Löffelbiskuits
- etwas Backkakao, zum Bestäuben

Zubereitung

Zunächst werden heißes Wasser und 1 EL Backkakao miteinander vermischt.

Danach wird die Sahne mit Sahnesteif steif geschlagen. In einer anderen Schüssel werden Mascarpone und Puderzucker vermischt.

Dann wird die Sahne vorsichtig unter die Mascarpone gehoben.

Nun wird die Hälfte der Löffelbiskuits für 1 bis 2 Sekunden in den flüssigen Kakao getunkt und auf den Boden einer Auflaufform verteilt.

Ich habe eine relativ kleine Form verwendet.





Anschließend wird etwas weniger als die Hälfte der Mascarpone-Sahne über die Löffelbiskuits gestrichen. Der Rest der Löffelbiskuits wird in den Kakao getunkt und auf der Creme verteilt.

Jetzt wird wieder eine dünne Schicht der Creme über den Löffelbiskuits verteilt.

Der Rest der Creme wird in einen Spritzbeutel mit Lochtülle gefüllt und Tupfer auf die dünne Schicht Creme gespritzt.

Danach kommt das Tiramisu für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank.

Nach der Wartezeit wird noch etwas Backkakao über das Tiramisu gesiebt. Und fertig ist das leckere Dessert.

Waffeln



Zutaten

- 200 g Butter
- 175 g Zucker
- 6 Ei(er)
- 350 g Mehl
- 350 ml Milch
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwas Puderzucker

Zubereitung

Der Teig reicht für ca. 15 Waffeln.

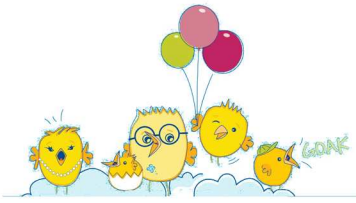
Das Mehl mit Salz und Backpulver vermischen, dann die weiche Butter mit Eiern, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Nun abwechselnd Mehl und Milch in die Buttermasse einrühren

Der Teig muss dickflüssig vom Löffel fallen, die Milchmenge richtet sich nach der Größe der Eier.

Zum Schluss einige Tropfen Zitronensaft zugeben und die Waffeln ausbacken





Mascarpone Desert mit Früchten

Zutaten

- 200 g Mascarpone
- 250 g Quark
- 150 g Naturjohurt
- 80 g Zucker
- 125 g Sahne (steif geschlagen)
- frische gehackte Minze (Hand voll)
- Früchte nach Wahl (Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren....)

Zubereitung

Alle Milchprodukte cremig
verrühren, die fein gehackte Minze
dazu geben.

in Gläser geben und die pürierten
Früchte/Beeren oben drauf verteilen.

Für 8 Personen

Vanille Erdbeer Marmelade



Zutaten

- 750 g Erdbeeren
- 250 g Gelierzucker 3:1
- 1 Vanilleschote(n)
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und putzen.
In eine Schüssel geben und fein
pürieren.

Nicht erschrecken, wenn das
Erdbeerpüree weicher als
angenommen ist.

Nun genau 500 g abwiegen (wichtig,
sonst stimmt das Mischverhältnis
3:1 nicht mehr).

Die Vanilleschote aufschlitzen, das
Mark mit dem Messerrücken
herauskratzen und zu den Erdbeeren
geben, gut umrühren.

Den Gelierzucker dazugeben und
alles in einem Topf unter ständigem
Rühren zum Kochen bringen.
5 Minuten köcheln lassen. Zur
Sicherheit eine Gelierprobe machen.





Sofort die heiße Masse in bereitstehende Marmeladengläser füllen und die Deckel zuschrauben. Die Gläser 15 Minuten auf den Kopf stellen und dann ganz auskühlen lassen.

Schwarz Weiß Gebäck



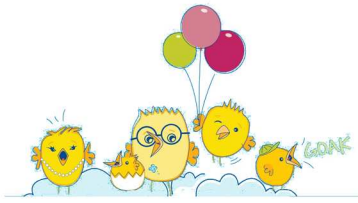
Zutaten

- 500 g Mehl
- 200 ml Buttermilch
- 150 g Zucker
- 50 g Schokolade
- 5 Eigelb
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- eine prise Salz
- ein Schuss Milch

Zubereitung

Schokolade im Wasserbad erhitzen. Danach Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz zusammen verrühren. Die 4 Eigelbe zur Butter Zucker Masse dazugeben und nebenbei die Trockenen Zutaten mixen. Nun die trockenen Zutaten, die Butter Zucker Masse und die Schokolade zu einen cremigen Teig rühren. Danach kann der Teig in die gewünschte Form gebracht werden. Bei 170°C 20 Minuten backen.





Cake Pops

Zutaten

- 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 ml Milch

Zubereitung

Zuerst die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig zusammen rühren.

Danach alle trockenen Zutaten mischen. Die Eier zur Butterzucker Masse hinzufügen. Die trockenen Zutaten und die Milch dazu geben und einen kleinen Kleks in einer Cake Pop maschine hinzufügen und nach ungefähr 3 min rausholen und verzieren

Zuckerplätzchen



Zutaten

- 125 g Butter
- 4 hartgekochte Eier
- 65 Zucker
- eine Prise Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Eiweiß

Zubereitung

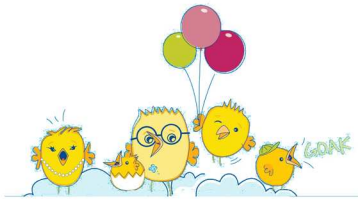
Die Butter schaumig schlagen und das Eigelb von dem hartgekochten Ei rauschneiden. Daraufhin wird das hartgekochte Eigelb durch ein Sieb gedrückt und mit der Butter, dem Zucker und dem Salz verrührt.

Dann nur noch das Mehl drüber sieben.

Den Teig ausrollen und ausstehen und bei 180°C jeweils 10 Minuten backen.

Im Anschluss wird der Zuckerguss erstellt. Hierbei wird das Eiweiß und der Puderzucker verrührt und auf die ausgekühlten Zuckerplätzchen drüber gegeben. Nur noch verzieren und fertig ist der Teig.





Spritzgebäck

Zutaten

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanilliezucker
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 250 g Mehl

Zubereitung

Alles außer Mehl schaumig schlagen. Daraufhin Mehl sieben (Teig, darf nicht zu Fest sein) und ein gefettetes mit Mehlbestäubtes Backblech bei 175°C 15 Minuten backen