

ESPRESSO-ZAUBERKUCHEN

ZUTATEN FÜR 15 STÜCKE

ZUM VORBEREITEN:

350 ml Milch (3,5 % Fett)
100 ml Kaffeesahne
3 TL Instant-Espressopulver
125 g Rohrzucker
100 g Butter

FÜR DEN TEIG:

4 Eiweiß (Größe M)
1 Prise Salz
4 Eigelb (Größe M)
75 g Weizenmehl
1 TL gesiebtes Kakaoapulver

ZUM BESTÄUBEN UND BESTREUEN:

1 EL Espressobohnen
2 EL Rohrzucker
2 TL Kakaopulver

ZUSÄTZLICH:

1 runde Silikonform (Ø 26 cm)
etwas Fett für die Form

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 11 g, Kh: 19 g, kcal: 194

ZUBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

BACKZEIT:

etwa 55 Minuten

ABKÜHL-/KÜHLZEIT:

mind. 4 Stunden

1. Die Form leicht fetten.

2. Zum Vorbereiten die Milch mit Kaffeesahne, 2 Teelöffeln Espressopulver und 50 g Rohrzucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Butter in der warmen Milch zerlassen. Abkühlen lassen.

3. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 150 °C (Heißluft nicht geeignet)

4. Für den Teig Eiweiß mit Salz in einer fettfreien Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen.

5. Eigelb zusammen mit restlichem Rohrzucker in einer zweiten Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Mehl mit restlichem Espressopulver und Kakao mischen, in zwei Portionen auf niedrigster Stufe unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Anschließend mit dem Teigschaber über den Schüsselboden fahren. Espressomilch in einem dünnen Strahl hinzugießen und dabei mit einem Schneebesen langsamiterrühren.

6. Eischnee in drei Portionen mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben. Kleine Flocken aus Eischnee sind dabei erwünscht.

7. Den Teig in die vorbereitete Form gießen. Die Form auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 55 Minuten backen**. Die Oberfläche sollte goldbraun sein und die Mitte des Kuchens noch etwas weich. Die Form aus dem Backofen nehmen, auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen etwa 1 Stunde abkühlen lassen. Dann die Form mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und gleichzeitig mit Backpapier abdecken.

8. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.

9. Espressobohnen mit Rohrzucker im Blitzhacker oder in einem Mörser grob zerkleinern. Den Kuchen mit Kakao bestäuben und mit den Espresso bröseln bestreuen.



KOKOS-CHIPS- ZAUBERKUCHEN

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE ZUM VORBEREITEN:

300 ml Milch (3,5 % Fett)
200 ml Kokosmilch
100 g Butter

FÜR DEN TEIG:

5 Eiweiß (Größe M)
1 Prise Salz
5 Eigelb (Größe M)
120 g Zucker
Saft und abger. Schale von
1 Bio-Zitrone
(unbehandelt, ungewachst)
50 g Kokosnussmehl
40 g Weizenmehl

ZUM GARNIEREN UND FÜR DEN GUSS:

40 g Kokos-Chips
(Reformhaus, Bioladen)
150 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

ZUSÄTZLICH:

1 runde Silikonform (Ø 26 cm)
etwas Fett für die Form

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 16 g, Kh: 28 g, kcal: 280

ZUBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

BACKZEIT:

etwa 55 Minuten

ABKÜHL-/KÜHLZEIT:

münd. 4 Stunden

1. Die Form leicht fetten. Zum Vorbereiten die Milch mit Kokosmilch in einem kleinen Topf langsam erhitzen. Butter in der warmen Milch zerlassen. Abkühlen lassen.
2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 150 °C (Heißluft nicht geeignet)
3. Für den Teig Eiweiß mit Salz in einer fettfreien Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen.
4. Eigelb zusammen mit Zucker, Zitronensaft und -schale in einer zweiten Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Kokosmehl und Weizenmehl auf niedrigster Stufe unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Anschließend mit dem Teigschaber über den Schüsselboden fahren. Die Kokosmilch in einem dünnen Strahl hinzugießen und dabei mit einem Schneebesen langsam weiterrühren.
5. Eischnee in drei Portionen mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben. Kleine Flocken aus Eischnee sind dabei erwünscht.

6. Den Teig in die vorbereitete Form gießen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 55 Minuten backen**. Der Kuchen ist fertig, wenn die obere Schicht goldbraun ist und der Kuchen beim Bewegen der Form noch leicht schwingt.
7. Die Form aus dem Backofen nehmen, auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen etwa 1 Stunde abkühlen lassen. Dann die Form mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und gleichzeitig mit Backpapier abdecken.
8. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.
9. Zum Garnieren Kokos-Chips in einer vorgeheizten Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft und 2 Esslöffeln heißem Wasser glatt rühren. Den Kuchen mit dem Guss überziehen und kurz antrocknen lassen. Den Kuchen dick mit Kokos-Chips bestreuen. Guss evtl. im Kühlschrank vollständig trocknen lassen.



KARAMELLKUCHEN

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

ZUM VORBEREITEN:

400 ml Milch (3,5 % Fett)
10 weiche Karamellbonbons
120 g Butter

FÜR DEN TEIG:

4 Eiweiß (Größe M), 1 Prise Salz
4 Eigelb (Größe M)
125 g Rohrzucker
¼ TL gem. Zimt
gem. Muskatblüte
90 g Weizenmehl

FÜR DIE KARAMELLCREME:

60 g Rohrzucker
75 g Schlagsahne
50 g Butter

2 weiche Karamellbonbons

ZUSÄTZLICH:

1 Kastenform (25 x 11 cm)
oder Silikon-Kastenform
(24 x 10 cm)
etwas Fett für die Form
evtl. Backpapier

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 17 g, Kh: 27 g, kcal: 277

ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten

BACKZEIT:

etwa 60 Minuten

ABKÜHL-/KÜHLZEIT:

münd. 4 Stunden

1. Die Kastenform leicht fetten. Backpapier passend zuschneiden und Form damit auslegen (entfällt bei Verwendung einer Silikonform). Zum Vorbereiten Milch mit Karamellbonbons in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis die Bonbons geschmolzen sind. Butter in der Milch zerlassen. Abkühlen lassen.
2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 150 °C (Heißluft nicht geeignet)
3. Für den Teig Eiweiß mit Salz in einer fettfreien Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen.
4. Eigelb mit Zucker, Zimt und 1 Prise Muskat mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Mehl in zwei Portionen auf niedrigster Stufe unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Anschließend mit dem Teigschaber über den Schüsselboden fahren. Die Karamellmilch in einem dünnen Strahl hinzugießen und dabei langsam mit einem Schneebesen weiterrühren. Eischnee in drei Portionen mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben. Kleine Flocken aus Eischnee sind dabei erwünscht.
5. Den Teig in die vorbereitete Form gießen. Die Form auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 60 Minuten backen**. Die Oberfläche sollte goldbraun sein und die Mitte des Kuchens noch etwas weich.
6. Die Form aus dem Backofen nehmen, auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen etwa 1 Stunde abkühlen lassen. Dann die Form mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und gleichzeitig mit Backpapier abdecken.
7. Für die Karamellcreme den Zucker in einem Topf mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sahne und Butter hinzugeben, so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
8. Den Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen. Mitgebackenes Backpapier entfernen. Die noch warme Karamellcreme auf dem Kuchen verteilen. Karamellbonbons grob würfeln und auf den Kuchen streuen. Karamellcreme fest werden lassen.



APRIKOSEN- SCHMAND-ZAUBER

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

ZUM VORBEREITEN:

475 g abgetropfte Aprikosenhälften (aus der Dose)
350 ml Milch (3,5 % Fett)
90 g Butter
1 EL Zucker

FÜR DEN TEIG:

5 Eiweiß (Größe M), 1 Prise Salz
5 Eigelb (Größe M)
110 g Zucker
1 TL abger. Bio-Orangenschale (unbehandelt, ungewachst)
100 g Schmand (Sauerrahm)
90 g Weizenmehl

FÜR DEN GUSS:

100 g Aprikosenkonfitüre
200 ml Aprikosensaft (von den Aprikosenhälften)
2 EL Zucker
1 Pck. Tortengusspulver, klar

ZUSÄTZLICH:

1 runde Silikonform (Ø 26 cm)
etwas Fett für die Form

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 11 g, Kh: 33 g, kcal: 257

ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten

BACKZEIT:

etwa 60 Minuten

ABKÜHL-/KÜHLZEIT:

mind. 4 Stunden

1. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 150 °C (Heißluft nicht geeignet)
2. Die Form leicht fetten. Zum Vorbereiten von den Aprikosenhälften den Saft auffangen und für den Guss beiseitestellen. Die Milch in einem Topf erhitzen. Butter darin zerlassen. Abkühlen lassen.
3. 1 Esslöffel Zucker auf den Boden der Form streuen. Aprikosenhälften mit der Wölbung nach unten in die Form legen. Für den Teig Eiweiß mit Salz in einer fettfreien Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen.
4. Eigelb zusammen mit Zucker, Orangenschale und Schmand in einer zweiten Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl auf niedrigster Stufe unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Anschließend mit dem Teigschaber über den Schüsselboden fahren. Milchlösung in einem dünnen Strahl hinzugeben und dabei langsam mit einem Schneebesen weiterrühren.
5. Den Eischnee in drei Portionen mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben. Kleine Flocken aus Eischnee sind dabei erwünscht.
6. Den Teig vorsichtig auf den Aprikosenhälften verteilen. Die Form auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 60 Minuten backen**. Die Oberfläche sollte goldbraun sein und die Mitte des Kuchens noch etwas weich.
7. Die Form aus dem Backofen nehmen, auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen etwa 1 Stunde abkühlen lassen. Dann die Form mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und gleichzeitig mit Backpapier abdecken.
8. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.
9. Für den Guss die Konfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen. 200 ml von dem beiseitegestellten Aprikosensaft unterrühren. Zucker mit dem Tortengusspulver in einem Topf mischen, vorbereitete Saftmischung hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen, Guss etwa 1 Minute abkühlen lassen. Den Guss auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen. Guss fest werden lassen und den Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



INGWER-ZITRONENGRAS-KUCHEN

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

3 Stängel Zitronengras
500 ml Milch (3,5 % Fett)
50 g frisch ger. Ingwer

FÜR DEN TEIG:

4 Eiweiß (Größe M), 1 Prise Salz
4 Eigelb (Größe M)
140 g brauner Zucker
½ gestr. TL gem. Kardamom
1 Msp. gem. Koriander
1 gestr. TL gem. Ingwer
125 g Butter, 115 g Weizenmehl
Saft von 1 Zitrone

FÜR DAS TOPPING:

30 g kandierter Ingwer
150 g Schlagsahne
(mind. 30 % Fett)
1 EL Zucker
150 g Zitronenjoghurt
einige Zitronenmelisse-
blättchen

ZUSÄTZLICH:

1 Kastenform (25 x 11 cm)
etwas Fett für die Form
Backpapier

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 16 g, Kh: 26 g, kcal: 274

ZUBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

BACKZEIT:

etwa 55 Minuten

ABKÜHL-/KÜHLZEIT:

mind. 4 Stunden

1. Zitronengras abspülen, abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Milch mit Ingwer und Zitronengras zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt ziehen lassen, dann erkalten lassen. Milch durch ein Sieb gießen, Stücke entfernen. Die Kastenform leicht fetten. Backpapier passend zuschneiden und die Form damit auslegen.

2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 150 °C (Heißluft ist nicht geeignet)

3. Für den Teig Eiweiß mit Salz in einer fettfreien Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb zusammen mit dem braunen Zucker und den Gewürzen in einer zweiten Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen.

4. Die Butter zerlassen und kurz abkühlen lassen. Die lauwarmer Butter unter ständigem Rühren langsam zur Eigelbmasse gießen. Das Mehl in zwei Portionen auf niedrigster Stufe unterrühren. Anschließend mit einem Teigschaber über den Schüsselboden fahren. Die aromatisierte Milch mit dem Zitronensaft in einem dünnen Strahl hinzugeben und dabei langsam mit einem Schneebesen weiterrühren.

5. Den Eischnee in drei Portionen mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben. Kleine Flocken aus Eischnee sind dabei erwünscht.

6. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen etwa 55 Minuten backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein, die Mitte des Kuchens noch etwas weich.

7. Die Kastenform auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen etwa 1 Stunde abkühlen lassen. Dann Form mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und mit Backpapier abdecken. Den Kuchen mit dem Backpapier vorsichtig aus der Form heben.

8. Für das Topping den Ingwer fein hacken. Die Sahne mit dem Zucker mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Zitronenjoghurt vorsichtig untermischen und als lockere Schicht auf dem Kuchen verteilen. Mit Ingwerwürfeln und abgespülten, trocken getupften Zitronenmelisseblättchen garnieren.



KIRSCH-VANILLE-TORTE

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

ZUM VORBEREITEN:

450 ml Milch (3,5 % Fett)
2 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
125 g Butter
350 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)
50 g Zucker
½ Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack

FÜR DEN TEIG:

5 Eiweiß (Größe M), 1 Prise Salz
5 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
100 g Weizenmehl

FÜR DAS TOPPING:

150 g Schlagsahne
(mind. 30 % Fett)
100 g Mascarpone
50 g Puderzucker
einige Kirschen (frisch oder TK)
Minzeblättchen

ZUSÄTZLICH:

1 runde Silikonform (Ø 26 cm)
etwas Fett für die Form

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 20 g, Kh: 37 g, kcal: 352

ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten

BACKZEIT:

etwa 55 Minuten

ABKÜHL-/KÜHLZEIT:

mind. 4 Stunden

1. Die Form leicht fetten. Zum Vorbereiten die Milch mit 1 Päckchen Vanille-Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen. Butter in der warmen Milch zerlassen. Abkühlen lassen. Von den Kirschen den Saft auffangen und 300 ml davon abmessen. Die Kirschen mit restlichem Vanille-Zucker bestreuen. Den Saft mit Zucker und Pudding-Pulver in einem Topf gut verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Kirschen unterheben und die Masse leicht abgekühlt auf den Boden der Form geben.

2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 150 °C (Heißluft nicht geeignet)

3. Für den Teig Eiweiß mit Salz in einer fettfreien Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Eigelb mit Zucker in einer zweiten Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Mehl in zwei Portionen auf niedrigster Stufe unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Anschließend mit dem Teigschaber über den Schüsselboden fahren. Die Vanillemilch in einem dünnen Strahl hinzugeießen und dabei langsam mit einem Schneebeseniterrühren.

4. Eischnee in drei Portionen mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben. Kleine Flocken aus Eischnee sind dabei erwünscht.

5. Den Teig in die vorbereitete Form auf die Kirschen gießen. Die Form auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 55 Minuten backen**. Die Oberfläche sollte goldbraun sein und die Mitte des Kuchens noch etwas weich. Die Form aus dem Backofen nehmen, auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen etwa 1 Stunde abkühlen lassen. Dann die Form mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und gleichzeitig mit Backpapier abdecken.

6. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.

7. Für das Topping Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Mascarpone mit Puderzucker cremig rühren und esslöffelweise unter die Sahne rühren. Die Mascarponecreme locker auf den Kuchen geben. Mit Kirschen und abgespülten, trocken getupften Minzeblättchen garnieren.

